

IPA vol2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (26.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	17.9 %
Gotowanie	Nugget	13 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	17.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	5 dni	5.2 %

Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min