

# Two Hearted Ale Clone (Bell's)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński            | 2 kg (83.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy (Red Ale) | 0.2 kg (8.3%) | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Caramel Pale Viking            | 0.2 kg (8.3%) | --- %      | 8   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial | 6 g   | 60 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 6 g   | 45 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 6 g   | 30 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 6 g   | 15 min | 9.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 4 g   | 0 min  | 9.7 %      |
| Na zimno                  | Centennial | 4 g   | 3 dni  | 9.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 4 g   | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 1 g   | Gotowanie | 15 min |