

Zimowa Ipka vol2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs