

IPA#2 Książęcy & Marynka & Amora Preta

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **38**
- SRM **8.5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	7.7 %
Aroma (end of boil)	Książęcy	25 g	15 min	7 %
Aroma (end of boil)	Marynka	20 g	15 min	7.7 %
Aroma (end of boil)	Książęcy	65 g	2 min	7 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	2 min	7.7 %
Dry Hop	Amora Preta	90 g	2 day(s)	9.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Laktoza	250 g	Bottling	---
Flavor	Maliny	2250 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Warka nr 2
Warzone 04.04.2025
Fermentacja ruszyła 05..04.2025 w temperaturze 19°C. W Drugiej dobie temperatura fermentacji zeszła do 16°C.
Po pięciu dniach temperatura wynosi 19°C.
29.04 Złanie na cichą do dwóch fermentorów w jednym dodanie 2,250 kg Malin a w drugim chmiel Amora Preta 90 g 02.05.
Butelkowanie pierwszego fermentora 15.05.
Dodanie 250 g laktozy
Butelkowanie drugiego fermentora 05.05
Apr 4, 2025, 11:56 PM