

## 2 beer or not 2 beer ddh Ipa i malina ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **30 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons wheat	1 kg (23.8%)	--- %	---
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (23.8%)	73 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (4.8%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny pulpa	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Jedna WRAKA ale piwo zostanie podzielone na dwa fermentory. Pierwsze będzie ddh ipa a drugie ipa z malinami  
*19 cze 2019, 17:03*