

#2 IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **53**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12.5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale