

## #2 IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **8.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Summit	20 g	50 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Summit	40 g	8 dni	17 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	8 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Za dużo wysłodzilem wyszło 24 l i 13 BLG z zakładanego 15.  
Warka zrobiona 25-06-2018  
2018-07-02-złane na cichą i dodany chmiel na zimną, końcowy BLG 2.  
2018-07-11- złanie z chmielenia na zimno  
2018-07-12-złanie do butelek dodanie 134 g glukozy.  
2018-07-20- pierwszy test- goryczka jak na IPA jest ok, aromat jest jak najbardziej w porządku dużo cytrusów w tle, w smaku ekstraktywne i pół wytrawne w kierunku na wytrawne.  
Druga Warka będzie robiona z tego przepisu ale pójdzie na zimno citra.  
*25 cze 2018, 19:19*