

## 2ipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **114**
- SRM **9.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (82.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.7%)	72 %	200
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (8.2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	90 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	40 g	---	13.2 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis