

## BM American IPA 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4.5 kg (80.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.4%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	0.5 kg (8.9%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade CRYO	10 g	5 min	12.2 %

Na zimno	Challenger	20 g	4 dni	7 %
Na zimno	Willamette	10 g	4 dni	5 %
Na zimno	Cascade CRYO	15 g	4 dni	12.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	113 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Fermentacja:
  - Burzliwa 18°C ok. 7 dni
  - Cicha 18°C ok. 14 dni
  - Chmienie na zimno podczas fermentacji cichej na 4 dni przed rozlewem

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 18°C na ok. 2 tygodnie  
 Po tym czasie przechowywać w temperaturze ok. 15°C na ok. 2 tygodnie  
 13 wrz 2023, 14:17