

## Close Enough Cream IPA 2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (68.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 2 kg (25%)     | 60 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (6.3%)  | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook        | 20 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Whirlpool | Styrian Dragon | 40 g  | 0 min  | 8.4 %      |
| Whirlpool | Styrian Wolf   | 40 g  | 0 min  | 14.9 %     |
| Na zimno  | Styrian Dragon | 60 g  | 3 dni  | 8.4 %      |
| Na zimno  | Styrian Wolf   | 60 g  | 3 dni  | 14.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 111 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 20 min |