

## Foggy IPA #2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.6 kg (53.1%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.3 kg (26.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (10.2%)	60 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Harris Pure Brew	10 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min