

## Fruit American IPA II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.8%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	78 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	100 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	2 dni	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Przecier z marakui	800 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").  
*2 maj 2019, 15:42*