

## Gino IPA II

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **72**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (3.7%)	79 %	16
Cukier	cukier	0.48 kg (5.9%)	100 %	---
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.35 kg (4.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.2%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	10 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Columbus	10 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Columbus	10 g	3 dni	12.4 %