IIPA 2

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **110**
- SRM **8.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	5 kg *(55.1%)*	81 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich Malt II	0.3 kg *(3.3%)*	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg *(3.3%)*	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.48 kg *(5.3%)*	81 %	6
Ziarno	Pilzneński Malteurop	3 kg *(33%)*	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	80 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHRLIFLOC T	1 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.