

## India Pale Ale no.2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **93**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	4.5 kg (88.2%)	--- %	7
Ziarno	Monachijski typ II	0.5 kg (9.8%)	--- %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	20 g	25 min	15.3 %
Gotowanie	Summit	35 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	20 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis