

iPA #2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **564.3 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **411.8 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **363.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 85 kg (55.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 25 kg (16.4%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 12.5 kg (8.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 15 kg (9.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 15 kg (9.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 200 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 1000 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 1000 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 2000 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 2000 g | 3 dni | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 300 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 500 g | 20 min | 10 % |