

## IPA 2

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **54**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **65C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.3%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Michigan copper usa	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Michigan copper usa	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %

Whirlpool	Michigan copper usa	30 g	80 min	10.5 %
chłodzenie 80stopni				
Whirlpool	Strata	30 g	80 min	13.6 %
chłodzenie 80stopni				
Whirlpool	Palisade	30 g	80 min	7.5 %
chłodzenie 80stopni				
Na zimno	Michigan copper usa	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Strata	50 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis