

## IPA 2

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (8.3%)	74 %	3
Ziarno	Carahell	1 kg (8.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15 %
Gotowanie	Cascade	45 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	0 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis