

## IPA 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	36
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---