

## IPA #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.5%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	13 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	1 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	40 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	pędy świerka	300 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	pędy sosny	40 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- 14 blg, tydzień cicha - 4 blg, rozlew 2-3 blg.  
15 lip 2024, 21:28