

IPA#2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (86.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (8.6%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.3 kg (5.2%) | 77 % | 97 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 40 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 3 dni | 10 % |