

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 %