

IPA 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **93**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann Pale Ale	1.7 kg (39.5%)	85 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (14%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Falconer's	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Falconer's	15 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Falconer's	15 g	0 dni	11.3 %
Na zimno	Amarillo	15 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	0 dni	12.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis