

## IPA 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ADHA 527 USA	20 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 527 USA	30 g	10 min	13.4 %
Na zimno	TNT - DE Zbiór 2015	50 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Eureka! - USA Zbiór 2017	50 g	5 dni	18 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Starter Brettanomyces Troix Vrai 1L	Ale	Gęstwa	1000 ml	YeastBay
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Grapefruit 2 sztuki/skórki	70 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pozywka dla drozdzy	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Brzeczke rozlac do dwoch fermentatorow 12l.  
1. 1 saszetka Safale US-05.  
Na 1,5 dnia(5 litrów w osobnym fermentorze) skórki z grejfruta namoczone w wódce.  
Butelkowanie tych 5l 23.11.

Na zimno:

Wraz z chmieleniem na zimno skorki z 3 grejfrutow namoczony w ekstrakcie z cytrosow. add the zest to primary (or secondary) and add the tincture at bottling time.

2. Starter z fiolki z gestwy Brettanomyces Troix Vrai - 1l - dwuetapowy - 250ml 5 dni, 1l 5 dni.

15.11.18 - BLG Wild Ale 0,9 BLG - hydrometrem

8.12 - blg po korekcie refraktometru 2,5 ...

Wyszlo 25 litrow 14 blg . 2 litry na starter nastepny.

20 g platkow po sherry gotowanych 5 minut dodano na okolo 2 tyg.

3 lis 2018, 18:07