

IPA#2 Azacca/Citra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (76.2%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	1 kg (23.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Azacca	55 g	4 dni	14 %
Na zimno	Citra	55 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis