

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 |