

IPA 2 runda

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **38**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Golden ale	1.5 kg (17.4%)	80 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (29.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.85 kg (9.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (3.5%)	60 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (23.3%)	61 %	5
Ziarno	cookie	0.25 kg (2.9%)	72 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (11.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	40 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------