

ipa dom 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **11**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wystadzaj używając **18.9 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 (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	10 min	13 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	10 g	1 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	10 g	1 min	13 %

Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis