

## IPA NR2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 3 kg (49.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter      | 2 kg (32.8%)  | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.2%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Carared         | 0.3 kg (4.9%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.3 kg (4.9%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo               | 20 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Centennial             | 20 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 2 min  | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 10 g  | 2 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 20 g  | 2 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 20 g  | 2 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 3 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Ahtanum                | 30 g  | 3 dni  | 5 %        |
| Na zimno                  | Amarillo               | 30 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Centennial             | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

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

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 5 min       |