

ipa2 mix citra&mosaic

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **85**
- SRM **5.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (12%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (15.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	lubelski	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	citra	30 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	mosaic	30 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	citra	25 g	5 dni	13.5 %

Na zimno	mosaic	25 g	5 dni	10.4 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min