

## Małpka #2 - session IPA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **86**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (85.1%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (10.6%)	73 %	120
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (4.3%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	35 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	2 min	7.7 %
Gotowanie	minstrel	36 g	2 min	4.9 %