

## MICRO IPA 2

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann -Eraclea   | 2 kg (51.9%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.55 kg (14.3%) | 75 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.55 kg (14.3%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.55 kg (14.3%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Żytni    | 0.2 kg (5.2%)   | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra (USA)      | 10 g  | 20 min | 13.4 %     |
| Whirlpool | Centennial (USA) | 20 g  | 10 min | 10.1 %     |
| 80°C      |                  |       |        |            |
| Whirlpool | Talus (USA)      | 20 g  | 10 min | 7.4 %      |
| 80°C      |                  |       |        |            |
| Whirlpool | Citra (USA)      | 20 g  | 10 min | 13.6 %     |
| 80°C      |                  |       |        |            |

|              |                  |      |       |        |
|--------------|------------------|------|-------|--------|
| Na zimno     | Centennial (USA) | 40 g | 3 dni | 10.1 % |
| 3dni+3dni CC |                  |      |       |        |
| Na zimno     | Talus (USA)      | 40 g | 3 dni | 7.4 %  |
| 3dni+3dni CC |                  |      |       |        |
| Na zimno     | Citra (USA)      | 40 g | 3 dni | 13.6 % |
| 3dni+3dni CC |                  |      |       |        |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand-LalBrew London    | Ale | Suche | 11 g  | ---          |
| FERMENTACJA 20-22°C- 12 PSI |     |       |       |              |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|--------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | witamina C   | 3 g   | Butelkowanie | ---    |
| Inne            | łuska ryżowa | 150 g | Zacieranie   | 10 min |

## Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-75  
Mg-5  
Na-10  
Cl-75  
S04-150  
HCO3-0  
16 wrz 2024, 21:19