

Midwest IPA 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **15**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (75%)	83 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (7.5%)	70 %	2
Ziarno	viking caramel pale	0.3 kg (7.5%)	77 %	8
Ziarno	simpsons - malted oats	0.4 kg (10%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	10 g	5 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Na zimno	Calypso	36 g	3 dni	14.9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Eureka!	25 g	3 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis