

## Midwest IPA II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (4.8%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	5 min	14.8 %
Brzezka przednia	Mosaic	50 g	5 min	14.8 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centenial	50 g	5 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whorfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min