

## Mini Soczkers 2

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 1 kg (33.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.3 kg (43.3%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.6 kg (20%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne      | 0.1 kg (3.3%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 1 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 20 min | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 81 ml | Fermentis    |