

Muddy IPA ver. 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	3 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Amarillo	3 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	3 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	3 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Amarillo	3 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	3 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	3 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Amarillo	3 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	3 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	2 dni	17.2 %

Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale