

## Old school IPA #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **9.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (65.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (11.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	18 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirflock	1.3 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-------	-----------	--------