

Polska Ipa 2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (24.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.8 kg (68.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (7.3%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 2 min | 4.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 422 ml | Fermentis |