

## Powrót 2

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **2.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	pale ale	4 kg (59.7%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %