

## Problem IPA #2 mood

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.15 kg (2.5%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	50 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	22 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	2 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis