

Republica de Kuba #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (18.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Golden Ale	0.5 kg (9.1%)	78 %	12
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	10 g	---