

simple ipa 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (14.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 40 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 35 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |