

Świerkowa IPA 2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **84**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	40 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Vermelho	30 g	60 min	9.1 %
Whirlpool	Amora Preta	30 g	60 min	7.4 %
Whirlpool	Zula	30 g	60 min	8.8 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	7.4 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Gałązki świerku i sosny 3:1	200 g	Zacieranie	30 min