

## SzIPA vol.2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **84**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (78.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (6.5%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.3%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - weizen cara	0.25 kg (3.3%)	80 %	80
Ziarno	Weyermann - roggen cara	0.25 kg (3.3%)	80 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---