

## Szyninger IPA #2

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **99**
- SRM **26.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (31.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.7%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Cukier	cukier	0.3 kg (3.8%)	--- %	---

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis