

## Two Hearted Ale Clone (Bell's)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy (Red Ale)	0.2 kg (8.3%)	75 %	60
Ziarno	Caramel Pale Viking	0.2 kg (8.3%)	--- %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	6 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	6 g	45 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	6 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	6 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	4 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	4 g	3 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min