

## V.I.P. 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **79**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.7 kg (89.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (6.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.3 kg (4%)    | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 30 g  | 20 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 7 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 30 g  | 7 min  | 7.7 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 40 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade  | 40 g  | 7 dni  | 7.7 %      |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>                         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's<br>M44 US West Coast | Ale        | Suche        | 11 g         | Mangrove Jack's     |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips         | 5 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Klarowanie      | mech         | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |