

Verdant IPA 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 68C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.2 kg (40%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.1 kg (36.7%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (10%)	74 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	55 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	---