

## VIPa-2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.35 kg (5.7%)	80 %	4
Ziarno	Otręby pszeniczne	0.25 kg (4.1%)	60 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sorachi Ace	10 g	80 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus - do fermentacji	50 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Pilgrim - do fermentacji	50 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %
Na zimno	Archer	50 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %

Na zimno	Archer	50 g	3 dni	4.5 %
----------	--------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
kolsch	Ale	Gęstwa	100 ml	fm

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	chlorek sodu	5 g	Gotowanie	80 min