

W2 IPA

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 20 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 5 min | 7.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 13 g | 0 min | 8.5 % |
| Na zimno | Topaz | 55 g | 7 dni | 15.5 % |
| Na zimno | TNT | 70 g | 7 dni | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 10 g | Safale |