

Wariancja IPA 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	5 kg (80.6%)	80 %	3
Ziarno	Bursztynowy Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	70 %	50
Ziarno	Karmelowy Carapils® Weyermann	1 kg (16.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger UK	30 g	5 min	6.1 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	280 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	0 min