

#11 Pacyfic New England IPA (xD)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvign	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Vic Secret	45 g	0 min	16.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvign	45 g	0 min	11 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	---	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	---	11 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Może jakieś będą
30 paź 2019, 12:08