

#16 Single Hop Session IPA Ekuanot

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **100**
- SRM **8.5**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	35 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	35 g	3 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
9 mar 2021, 00:12