

#41 Novum Initium Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **51**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Dragon	15 g	30 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	25 g	5 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
6 sty 2024, 18:11