

#70 Single Malt IPA & #71 American Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Bydgoszcz Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo do Pilsa	Ale	Płynne	1000 ml	kveik
Lida do IPA	Ale	Płynne	1000 ml	kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	WF, cynk i płatki drożdżowe (TYLKO PILS)	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Data: 19.09.20
Dla IPA: Mieszanka Citra&Amarillo&Cascade. Łącznie 150g na 10l. 100g na gotowanie, 50g na cichą.
Gotowanie: 4 transze po 25g: 15', 5', 0', WP
litraż: 12,5 l
O-BLG:14 blg
F-BLG: ???
Temp fermentacji: 19,5C -> 22C
Alk: ???

Bez whirlfloc!
19 wrz 2020, 13:43

- Dla Pilsa: SH Cascade, 20g na goryczkę, 30g na aromat, coś tam na whirlpool i 25g na zimno
litraż : 13.2 l
O-BLG:11.5 blg
F-BLG:2.8
Temp fermentacji: 19,5C -> 22
Alk: 4.4

MAŁO GORYCZKI! CHUJOZA
19 wrz 2020, 13:43

- inne:
pH wody do wysładzania zbite do okolic 5 - 5.5

19 wrz 2020, 13:43