

#9 Łajt Ajpiej

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	4 g	10 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	16 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	8 g	10 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	CURACAO	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- ZAMIAST 0,5kg słodu pszenicznego użyto 0,5kg płatków pszennych błysk.
17 paź 2015, 21:26