

Apa - co było w lodowce ;)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **46**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Stód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (88.9%)	80 %	4
Ziarno	Cookie 70 ebc viking malt	0.5 kg (11.1%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Gęstwa	10 ml	---

Notatki

- Zacieranie 60 min w 65 C.
72 C na 10 min
78 C i wygładzanie
Wysłodzone 24 litry do 11 blg.
25g Marynka na 60 min
30g Mosaic na Whirlpool
Wyszło 11,5 blg? 22 litry do fermentacji
3 łyżeczki Oslo (12m w lodowce) gestwa
Fermentacja w 30C
12 sie 2023, 20:41