

IPA / Sour IPA (20L baza / 20L sour)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	9 kg (69.2%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	3 kg (23.1%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (3.8%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (3.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	10 g	90 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Belma	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Chinook	27 g	20 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	TNT	26 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Belma	13 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- 60st - Dodanie ziarna
50 st - 10 min
62 st - 90 min
72 st - 45 min
78 st - 20 min

Wysładzanie

+ Woda ~80 st
5 sty 2021, 19:40