

ipa w kegu pod ciśnieniem

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (12.5%)	70 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	65 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Bravo	5 g	10 min	14 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Strisselspalt	30 g	1 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lebrew koln 3`	Ale	Gęstwa	240 ml	---

Notatki

- 4 g gipsu
- 2g chlorku wapnia
- 0.5 g soli
- wysładzane wodą 5,5pH

27 kwi 2022, 17:40