

Klimas JACKPOT IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.2 kg (71.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (15.6%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.4%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	38 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	38 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	7 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	7 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	7 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	7 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Czerwono-miedziane, treściwe,
fantazyjnie nachmiałone,
cytrusowo-żywicze .
5 sie 2024, 13:47