

RobIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **60**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.25 kg (87.4%)	78 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.5%)	77 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.5%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.5%)	78 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.15 kg (2.1%)	78 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	21 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	19 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	13 g	30 min	10.7 %
Gotowanie	Wai-iti	62 g	10 min	2.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	64 g	10 min	10.7 %

Notatki

- moje
11 wrz 2018, 21:11