

Zamoyska IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **71**
- SRM **3.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	100 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Michigan Cooper	50 g	5 min	12 %

Drożdże

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

Notatki

- potężnie nachmielone piwo - ok. 200g / 20L - z tym że niskie BLG - ma być mocno gorzkie
30 sty 2025, 00:36