

14 neipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (11.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Summit	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Centennial	100 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	6 dni	8.6 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	6 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp067	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- 9.1.2021 - zatarte na 16 brix
- 10.1.2021 - start fermentACJA
- 15.1.21 - zadano na zimno 100 g - mandarin b i hallertau blanc
- 10 sty 2021, 20:37