

## #14 Southern Dawn IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Dawn RPA	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Southern Dawn RPA	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	30 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	10 min	8.9 %
Na zimno	Southern Dawn RPA	25 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	10 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	10.9 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- W aromacie cytrusy, grejpfrut, delikatnie imbir i czerwone owoce jagodowe. W smaku - no cóż, fenomenalne. Gęste, w stylu amerykańskiego Zachodniego Wybrzeża, soczyste, ale ze zdecydowanym afrykańskim przyziemieniem. Wchodzi jak rozgrzany nóż w masło. ZAJEBISTE. Daj Światowidzie, żebym zrobił kiedyś lepsze piwo.  
16 lip 2018, 15:54