

#15 AIPA BELMA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **63**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.7%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.47 kg (6.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Belma	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	25 g	30 min	11 %
Na zimno	Belma do mocnego	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Talus do słabego	50 g	4 dni	6.7 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie 69*
15 wrz 2024, 17:50