

16. IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (25.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (38.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (19.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (6.4%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.1%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	20 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	izabela	50 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- 01.05 2021 - zatarte na 13 Plato. Kiepska wydajność bo filtracja się nie udała (spuszczone mieszając młuto, mętne jak po BIAB)
- 02.05.2021 - po dochłodzeniu zadana gęstwa (4 pokolenie WLP067)
- 3.05.2021 - start fermentacja
- 16.05.2021 - na zimno
- 30 kwi 2021, 19:12