

#19 41° Left Session IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **60**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (81.9%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (12%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.25 kg (6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	45 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Cascade	45 g	5 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
23 maj 2021, 01:02