

#2 AIPA Dakota

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **94**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (81%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Warka nr 1. Błędy w chmieleniu.
9 cze 2020, 13:51