

2 west ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	70 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us5	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- odfermentowanie do 4 blg po 2,5 tyg
24 sty 2021, 12:42