

#29 EC IPA 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4

Notatki

- Citra, Amarillo, Cascade - po 100g, wszystkie zblendowane razem do jednej kupy i następnie:

20' - 50g
5' - 50g
0' - 50g
85c hs - 50g

na cichą:
100g
29 mar 2020, 14:27