

#29 Vestbrygg Outer Space Hazy IPA mode

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (8.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	40 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12.5 g	---

Notatki

- Fermentacja ciśnieniowa 1bar
23 mar 2024, 13:17