

3. IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **89**
- SRM **6**
- 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 **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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	18 g	Fermentis

Notatki

- 15,5 BLG
Gotowanie 30 min w tem 62 stopnie
Gotowanie 30 min w tem 70 stopni
7 mar 2021, 12:51