

33# cherry & vanilla pastry sour ipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **13.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (46.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.9%)	75 %	20
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	zagęszczony sok z wiśnia jabłko	2 kg (29%)	60 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Progress	40 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	550 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ekstrakt naturalny waniliowy	50 g	Fermentacja cicha	3 dni