

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- 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	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (61.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	18 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	earl grey	40 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	starta skórka z limonki	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- wydajność zacierania 65%- słabo odfiltrowało- może przez płatki
dodałem starte skórki z trzech limonek
po wychłodzeniu nie czuć herbaty i limonki

19 maj 2019, 22:50