

#41 Novum Initium Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **51**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (50%) | 80 % | 36 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 3.8 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 30 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Styrian Dragon | 15 g | 30 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g | 5 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Dragon | 25 g | 5 min | 8.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
6 sty 2024, 18:11