

6. IPA Sylwia

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **72**
- SRM **4.8**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	30 min	3.75 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
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

- 24 litry
15 BLG
17 kwi 2021, 20:30