

#61

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **70**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (23.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (4.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- Drożdże starter
12 lis 2020, 21:43