

7 IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **92**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (51.7%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	SABRO	22 g	60 min	14.8 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	13.6 %
Zacieranie	SABRO	19 g	30 min	14.8 %
Gotowanie	Galaxy	35 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	8.3 %
Na zimno	El Dorado	100 g	---	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 04.07.2020, zatarte na 13,5 Brix zapodano grzyby przy 26 C
- 11.07.2020 - zapodano na zimno 100 g - chyba El Dorado
- 19.07.2020 - cold crush
- 20.07.2020 - rozlew, 2,5 Blg, 6,5 brix bez korekty
- 5 lip 2020, 00:07