

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