

AIPA #1 twojbrowar.pl

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (66.7%)	--- %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.75 kg (33.3%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	17 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	12 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Citra	12 g	5 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Notatki

- gotowanie ekstraktów z wodą (łącznie 10 litrów). Czas gotowania 60 min. Po gotowaniu przelane do fermentatora i zalanie zimną wodą z lodówki. Po zalaniu temperatura 45 st. C. Schłodzenie do temperatury 25 st. C i zadanie nawodnionych drożdży.

BLG przed zadaniem drożdży 12,2.

Po 8 dniach zlenie na cichą, 2,5 BLG
25 kwi 2017, 14:15