

AIPA - esencje smaku

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **88**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (38.6%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (38.6%) | 80 % | 35 |
| Suchy ekstrakt | Polepszacz 50% suchy ekstrakt / 50% glukoza | 1 kg (22.7%) | 80 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ctz | 30 g | 45 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 30 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 5 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Notatki

- Przepis z Esencje Smaku

Po 3 tygodniach od butelkowania - bardzo dobry smak, nuty cytrusowe, mniam mniam
12 sty 2021, 17:51