

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