

AIPA SH Citra #17

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (53.1%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	1 min	12 %

i pare minut zanim schłodzimy

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	16 g	---

Notatki

- 130zł
Warzenie - 31 III 2018
Początkowa - 15 BLG
Końcowa -
Burzliwa - 16/17C
ABV -
CO2 -
Rozlew
16 paź 2017, 23:03