

AIPA z hibiskusem

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (20.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (10.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	24 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Wysładanie 15l wody temp 68 stopni
Po wysładaniu 15l brzezki 12 blg
Po gotowaniu 13l brzezki 13 blg
09.03.2018 fermentacja burzliwa
10.04.2018 fermentacja cicha 3,1blg cicha
16.04.2018 butelkowanie 3,1 blg, 80g cukru na 13 l. Za mocno nagazowane.
9 mar 2018, 04:05