

American IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	18 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	12.1 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

- Bez MASH OUT przy zacieraniu jednotemperaturowym mniejsza wydajność wysładzania
26 lis 2018, 21:03