

American IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **98**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 6.8 kg (100%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g | 45 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 60 g | 30 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 60 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 60 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Warzenie 23.01
Gęstość brzezki 21-22 BLG
24 sty 2021, 22:00