

American IPA SAILON Wrężel

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **2.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	5.11 kg (92.2%)	--- %	---
Ziarno	słód Karmelowy	0.43 kg (7.8%)	--- %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (USA)	20 g	30 min	16 %
dodaje w 30 min gotowania				
Gotowanie	Columbus (USA)	20 g	10 min	16 %
dodaje w 60 min gotowania				
Gotowanie	Equanot (USA)	20 g	20 min	14 %
dodaje w 70 min gotowania.				
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Equanot	20 g	7 dni	14 %

Drożdże

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

Notatki

- 19.11.22

BLG po zlanii do fermentacji 17 BLG.
kilka dni w 21 st.C. następnie przeniesiona w chłodniejsze miejsce. 18-19 st.C.
2 gru 2022, 11:41