

Angielska IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.6 kg (6.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Epic	20 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Horizon	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	0 min	6.1 %
Gotowanie	Epic	20 g	0 min	3.7 %
Na zimno	Sovereign	40 g	4 dni	6.1 %
Na zimno	Horizon	20 g	4 dni	14 %
Na zimno	Epic	20 g	4 dni	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 220 g glukozy na 40l
18 kwi 2021, 22:07