

Belgian IPA gotowa receptura

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **60**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.19 kg (66.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.33 kg (2.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.33 kg (2.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.33 kg (2.7%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	1.15 kg (9.3%)	78.3 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	1.64 kg (13.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	130.91 g	60 min	9 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	21.6 g	Mangrove Jack's

Notatki

- cukier dodany w 3-5 dniu fermentacji

bez cukru 12blg
2 lip 2022, 14:00