

Belgian IPA Huell Melon

- Gęstość **19.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **15.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	5.1 kg (83.6%)	100 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	1 kg (16.4%)	100 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis