

BIEDANEIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (38.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (38.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 9.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 250 g | Fermentacja cicha | 4 dni |

Notatki

- Pierwsza część "na zimno" leci na burzliwą po 2 dniach. Laktoza na cichą, ciśnienie osmotyczne wrogiem.
22 sty 2018, 09:59