

BIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **70.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (45.3%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (32.1%)	80 %	600
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (22.6%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

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

Notatki

- Było coś na zimno, ale nie pamiętam i nie mam zapisane :(
13 wrz 2016, 20:59