

Born To Be Free

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **7.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Ruby Castlemalting	0.25 kg (5.3%)	85 %	50
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (42.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	27 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	9 g	35 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	17 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	5 min	4.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	35 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	35 g	5 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

- Po tygodniu zeszło z 13 do 5 BLG
9 maj 2016, 20:07
- 135g glukozy na 19l
16 maj 2016, 21:34