

CASCARA IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **16**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	CASCARA	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- ŁUPINY CASCARY DODACĆ RAZEM Z CHMIELEM CASCADE
6 sie 2020, 16:39