

Classic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 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	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	95 %	7
Ziarno	Weyermann - pszeniczny ciemny	0.5 kg (8.3%)	100 %	16
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.5 kg (8.3%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- po 8 dniach burzliwej 2,5 blg

6.3% alc. Odfermentowanie 82.7%

po 7 dniach cichej 1,3 blg

6.9% alc. Odfermentowanie 91.2%

7 sty 2017, 20:31