

creazy ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **81**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (36.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	taiheke	30 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	18 min	6 %
Gotowanie	citra	15 g	18 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	10 g	safale

Notatki

- Słody wrzucamy w 58 stopniach pierwsza przerwa w 62st,na 20min druga przerwa w 72st.na 40min.Wygrzew w 78 10min
24 paź 2019, 12:09