

Dark IPA GW1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **88**
- SRM **27**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Amber Malt	5 kg (84.7%)	75 %	43
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.4 kg (6.8%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

Notatki

- Burzliwa - 22 stopnie - 3 tygodnie
Cicha - 22 stopnie - 1 tydzień
Refermentacja w butelce
22 sie 2018, 14:48