

dia del sant

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (47.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (19%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (19%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (9.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (4.8%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | promin | 50 g | 5 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Bravo | 20 g | 15 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M36 | Ale | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- + 1 kg owsianki
+ 6 gr gips

zacier 60 min 66,6 *
mash out 30 min 72*
30 wrz 2018, 01:58