

Domowe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (85.7%)	75 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	25 min	6 %
Gotowanie	Hallertauer	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	15 min	6 %

Notatki

- BLG 20 po gotowaniu dolano 2,5 l wody 5l do damy ok 3,5l razem i 2 do słoika ok 15l razem

czyli startowano z 18-19 + sód, po słodowaniu odfiltrowano ok 12l dolano 6 l wrzątku do płukania słodu.
po gotowaniu zostało ok 15l.

czyli wody poszło łącznie 26-28l wyjdzie 17-20l nastaw zobaczymy ile butelek

28 kwi 2024, 20:03