

Egipcjanin

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **10.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Earl Gray	0 g	Fermentacja cicha	0 dni

Notatki

- - Kwestie herbaty ogarniemy później.
- - W chmielach na goryczkę mam na myśli Tomahawka (dostępny na HB).
- - W ekstrakcie myślę czy by nie dać w połowie Pale Ale a w połowie zwykły jasny, choć moja IPA (5.1kg ekstraktu Pale Ale) wyszła ładnie i dobrze odfermentowała. Decyzje zostawiam Tobie bo sam nie wiem
9 wrz 2017, 12:17