

Ekuanot IPA #20

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (24.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	1.7 kg (24.6%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	10 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	16.1 %

powoli schładzać do 85 C i potrzymać 10min

Drożdże

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

Notatki

- 110 zł
- Warzenie - 25 VI 2018
- Początkowa - 15 BLG
- Końcowa -
- Burzliwa - 16/17
- Rozlew - 15 VII
- ABV -

CO2 -
7 maj 2018, 10:00