

Elektroniczna-CIPA#6

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **63**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Warzenie - 15/09/17
Początkowa 15,5°BLG
Burzliwa 17,5 - 18°C
Na cichą - 27/09 (11 dni burzliwej) - 4,5°BLG
Końcowa - 3,5 BLG
ABV - 7%
CO2 - 2.2 ; 115gr cukru - 20l
Rozlew - 7 X 17
16 wrz 2017, 11:55