

Eureka ASHIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (82%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (9.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka	30 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	30 g	15 min	18 %
Na zimno	Eureka	40 g	3 dni	18 %

Drożdże

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

Notatki

- do refermentacji 160 g sacharozy. Pełne wyklarowanie po miesiącu od rozlewu.

Goryczka wyraźna, lekko zalegająca.

Zapach po otwarciu butelki wyczuwalny z dwóch metrów (tropik, cytrusy)

13 paź 2016, 15:42