

Freeste disco

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **43**
- SRM **5.8**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (29.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.2%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (4%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	68 g	15 min	6 %
Whirlpool	Sabro	50 g	30 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12.5 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London fog	Ale	Gęstwa	200 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	7.5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Zakwaszanie I. Plantarum 48 h
3 lis 2019, 03:11