

Hallertau Blanc IPA by Jouni

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **70**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.7 kg (11.1%)	78 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.7 kg (11.1%)	73 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	15 min	9.6 %
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	10 dni	9.6 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	11.6 %

Drożdże

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