

Home office

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **57**
- SRM **6.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (75%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Cascade	26 g	10 min	7 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	15 min	7 %
Na zimno	Hallertau Blanc	60 g	4 dni	8 %
Na zimno	Eureka!	100 g	4 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 03.04.2020
Przelanie na cichą 15.04.2020
Chmiele na zimno wrzucone 20.04.2020
3 kwi 2020, 13:07