

iipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.1**
- Styl **Imperial 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 **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (9.3%)	74 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Nugget	15 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Palisade	15 g	15 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	5 min	7.3 %

Notatki

- blg 13,3 -> 2,6

5,9%
22 sty 2022, 21:25