

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