

IPA 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4.2 kg (89.4%)	81 %	26
Cukier	glukoza	0.5 kg (10.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	45 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	45 min	10.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	13.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Pierwsza próba IPA na Simcoe - goryczka, Amarillo - goryczka, aromat, Citra - aromat. Robione na Ukraińskim najtańszym ekstrakcie jęczmiennym. BLG na mierniku wyniosło około 13,5 blg
22 sty 2024, 22:28