

IPA #15

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **470 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **498.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **532.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **356.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **511.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	100 kg (61.2%)	81 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	25 kg (15.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (18.4%)	60 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	8.33 kg (5.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	1000 g	15 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe	1000 g	15 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	500 g	15 min	15.9 %
Na zimno	Sabro BIO reszta	2000 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe BIO reszta	2000 g	3 dni	13 %
Na zimno	Galaxy BIO	1500 g	3 dni	15.9 %
Na zimno	Galaxy reszta po fermentacji	2000 g	5 dni	15.9 %
Na zimno	Enigma cała po fermentacji	5000 g	5 dni	19.2 %
Gotowanie	Magnat	130 g	60 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP077	Ale	Płynne	4000 ml	White Labs

Notatki

- Docelowo 19°P.
Hop stand docelowo 80-85°C.

15 mar 2023, 16:56