

IPA #22 MICRO

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **252 L**
- Całkowita objętość zacieru **324 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 32 kg (40.5%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Żytmi Weyermann | 25 kg (31.6%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 15 kg (19%) | 60 % | 3.75 |
| Cukier | Maltodekstryna | 7 kg (8.9%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|--------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 2500 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Riwaka BIO | 2500 g | 10 dni | 15 % |
| Na zimno | Riwaka | 2500 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Nectaron | 3000 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP077 | Ale | Płynne | 2000 ml | White Labs |

Notatki

- Zgłoszenie 8,5°P
24 cze 2024, 17:09