

IPA #22 MICRO

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **52**
- 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	4.3 %
Na zimno	Riwaka	2500 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Nectaron	3000 g	3 dni	13.6 %
Gotowanie	Magnat	200 g	60 min	17.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Zgłoszenie 8,5°P
24 cze 2024, 17:09