

IPA #24 HAZY

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- 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 **533.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **686.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 87.5 kg (55.2%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Pszeniczny Weyermann | 25 kg (15.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Żytni Weyermann | 25 kg (15.8%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Płatki pszenne | 15 kg (9.5%) | 60 % | 4 |
| Cukier | Maltodekstryna | 6 kg (3.8%) | 100 % | 0.1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 290 g | 60 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Galaxy | 1200 g | 15 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 950 g | 15 min | 12.5 % |
| Na zimno | Galaxy BIO | 1500 g | 14 dni | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 5000 g | 6 dni | 11 % |
| Na zimno | Galaxy | 1100 g | 6 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 1500 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Vic Secret | 5000 g | 3 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP095 - Burlington Ale | Ale | Płynne | 4000 ml | White Labs |

Notatki

- Zgłoszenie 16,6° A CO TAM
18 lis 2024, 03:51