

IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **64**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (9.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	15 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kwas mlekowy 5ml	1 g	Zacieranie	1 min

Przyprawa	chlerek wapnia 0,5 łyżeczki	1 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	sól gorzka 1,5 łyżeczki	1 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Zbyt gorzkie, mniej chmielu na 60 min ?, 21l wody ---> 8 l wysładzanie 13 zacieranie
21 lut 2018, 21:41