IPA_cytrusowa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg *(61.6%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg *(20.5%)*	79 %	22
Ziarno	cookie viking malt	0.8 kg *(11%)*	72 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(6.8%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Contenssa	30 g	60 min	3 %
Na zimno	Calypso	20 g	10 dni	13.5 %
Na zimno	Contenssa	20 g	10 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	Fermentis

Notatki

- wwww
  8 paź 2021, 20:19

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.