

# Ipa Erl gray Hibiskus

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Brzezka przednia	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	2 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	2 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	2 min	3.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	2 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Zimna  
elgray 50  
Hibiskus 10  
Gejsza 10

Mango jaśmin 15  
Gotowanie po 10g

Chinnok citra sybilla wilamatte  
po 10g zimna

bardzo dobre  
7 kwi 2022, 21:54