

IPA Hot Head

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.3 kg (74.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-057 Hot Head	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Notatki

- Oaza
4gr Epson
2ml Chlorku wapnia
8 ml kwasu fosforowego
28 lut 2021, 11:40