

IPA leśna 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **9.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	100 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	świerk na whirlpool	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- drugie podejście, konsultowane z autorem Igłolodu, czasoszczędne, chmiele na winie (niepewne)
28 sty 2025, 19:22