

ipa na dolniakach

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (21.3%)	80 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	5.8 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---

Notatki

- zlane na drożdże z poprzedniego piwa
30 mar 2020, 00:19