

IPA simcoe mosaic chinook summit

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5.5 kg (91.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (8.3%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 25 g | 60 min | 15.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 13 % |
| Na zimno | Summit | 25 g | 2 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 12 g | --- |

Notatki

- Ilość brzezki nastawnej 21 l
Schłodzenie brzezki do 17°C
7 wrz 2022, 14:14