

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