

IPA Świerkowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **13**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (13.3%)	80 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Cara Gold	0.4 kg (5.3%)	75 %	120
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	świerk	500 g	Gotowanie	60 min
Inne	sosna	200 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 10.06.2021

wywar z pędów sosny i świerku gotowałem 30 min w wodzie, potem dodałem wywar na 60 min do warzenia
9 cze 2021, 15:37