

ipa weselna 17.04

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (55.6%)	90 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (37%)	90 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	90 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	90 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Kultury	2000 g	Fermentum Mobile
strter 2l				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min