

IPA z Jaśminem

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **58**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (76.1%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	0.63 kg (9.6%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.63 kg (9.6%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.31 kg (4.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	12.5 g	0 min	7 %
Whirlpool	Motueka	63 g	15 min	7 %
71°C - 77°C				
Whirlpool	Amarillo	63 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	63 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	63 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	25 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Jaśmin	31 g	Gotowanie	0 min
Inne	Jaśmin	31 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- When dry hopping with the jasmine, use a muslin or cloth like a tea bag, and make sure it has a heavy object in it (ensure its clean). This will help to keep the jasmine submerged in the beer for better flavour extraction
29 lis 2019, 23:50