

IPA27

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	12.5 kg (92.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	55 min	12.4 %
Gotowanie	Styrian wolf	30 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	styrian cardinal	30 g	30 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian cardinal	60 g	2 min	8.2 %
Gotowanie	styrian Wolf	60 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	styrian cardinal	60 g	8 min	8.2 %

Notatki

- WODA PODGRZANA DO zacieru 72c po 40 min podgrzać do 72 po 20min zagrzac do 80 stopni garnek zestawic i wstawic wode do slodowania.Zacier przelac po 15 min do wiader DO wody zacierania dodajemy gips piwowarski dawka wedlug instrukcji pamietaj o zmniejszeniu gazu przed dodaniem chmielu.
31 paź 2017, 20:35