

ipik1 warka nr 2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **69**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (75.6%)	80 %	7
Dodatek	glukoza	0.7 kg (15.6%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	30 g	40 min	17.1 %
Gotowanie	Chmiel Ekuanot	15 g	40 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	4 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	5 g	4 min	13.6 %
Na zimno	Polaris	30 g	4 dni	19 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	ekuanot	10 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	suszona skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	60 min