

IPman

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 100	1 kg (14.7%)	75 %	100
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błysk	0.3 kg (4.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	lunga	15 g	7 dni	11 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Pierwsze piwo autorskie - dużo piwa, dużo chmielu.
7 mar 2022, 21:15