

Jedi session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **63**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	1.7 kg (50%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	35 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	35 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Willamette	15 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Cascade	55 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Willamette	5 g	4 dni	5.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Gotowanie 45min.
Na start do 10L wody i 1.7 kg pale ale.
Chmielenie w trakcie gotowania.
Chmielenie na aromat (whirlpool) - dodać chmiel potem resztę ekstraktu (1.7kg jasny) - dokładnie mieszać żeby się rozpuścił.
Chłodzenie do temperatury 30*.
Dodanie wody - 8L temperatura 8*.
Temperatura nastawna 22*.
Fermentacja 17*.
6 cze 2020, 16:12