

JUICY SOUR IPA #5

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **8.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Maliny	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Borówki	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Na cichą fermentację rozlane będzie w dwa pojemniki, pierwszy z malinami drugi z borówkami. Przed butelkowaniem dodany będzie kwas mlekowy w ilości około 2ml na litr piwa.
1 kwi 2025, 14:42