

Kevin

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (21.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (21.3%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.2 kg (25.5%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (10.6%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	8 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	5 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	5 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	5 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	5 g	4 dni	15 %

Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Woda Tesco/62% destylowana

4 gramy chlorku sodu

9 gramów gipsu

5 lis 2017, 13:04