

Kiwi IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **15.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (100%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	8 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Wai-iti	8 g	60 min	1.4 %
Gotowanie	Motueka	8 g	30 min	5.6 %
Gotowanie	Wai-iti	8 g	30 min	1.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	13 g	5 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	12.5 g	5 min	1.4 %

Drożdże

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

Notatki

- Na przyszłość zmienić chmiel albo ilość chmielu. Jest "puste", praktycznie zero aromatów chmielowych.
16 mar 2023, 08:46