

Letnie Sesyjne IPA v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **71**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	82 %	35
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (12.8%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	12.4 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- Na start do 12L 1.7 kg pale ale.
Steeping ziarna w 71* przez 30 min.
Chmienie.
Whirlpool w temp. 90°C ?, dodać chmiel potem resztę ekstraktu (1.7 kg pale ale).
9 maj 2019, 21:53