

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