

Maupka MIPA TB

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (9.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (9.8%)	80 %	3
Dodatek	laktoza	0.625 kg (9.8%)	1 %	1
Dodatek	mango pure	1 kg (15.7%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Gotowanie	laktoza	625 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- płatki skleikowane w 4 litrach wody w 100% Dodane do kotła.
4 paź 2019, 10:22