

New England coś tam IPA około 14 Blg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **91**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (58.8%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (24.5%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (4.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	15 min	18 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	5 min	18 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	1 min	18 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	35 g	7 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Robię 30 litrów brzezki 16 Blg rozlewam na dwa wiaderka i do każdego wiaderka dolewam po 5 litrów wody. Uzyskuję dwa wiaderka po 20 litrów brzezki 14 Blg. Do jednego idą S-04 do drugiego US-05.
30 sty 2020, 19:03