

Nz ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **83.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **101.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	15 kg (84.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (10.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eclipse	45 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Eclipse	45 g	5 min	17.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Eclipse	35 g	1 min	17.7 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	0 min	9.9 %
Na zimno	Nectaron	25 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Nectaron	25 g	1 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Zacieranie w 66,5 st C, rzadki zacier, 4,8l/kg
Podgrzewanie z 64,5 po 30 minutach z mieszaniem - około 5 minut
Przed gotowaniem zaskakujące 15 blg
Ostatnia partia chmielu wrzucona do jakichś 60 st, więc to nie hopstand, ani Whirlpool, takie nie wiadomo co
Dolane 6 litrow wody do 13,5 blg
Chłodzenie do 19 st ok 45 min
Wyszło jakieś 45 litrów. Bardzo dużo strat i dużo osadu, trzeba coś wymyślić
19 cze 2023, 15:15