

O Zessty IPA Klux

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (6 Row) US	2.5 kg (38.5%)	76 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (46.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7.7%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 26 g - Zest pomarańcz
- 35 g - Zest grejfrut zielony
- 11 paź 2018, 19:24
- Wersja 2
 - 2 pomarańcze
 - 1 grejfrut różowy
 - 1/2 limonki
 - sok z 1/2 limonki
 - sok z 1/3 grejfruta

20 paź 2018, 12:59