

Pierwsza IPA-sripa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **56**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.5 kg (10%)	77 %	8
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (20%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Pierwsza IPA. Jak zdążą dojść hop spidery to dorzucę trochę chmielu na zimno.
19 cze 2020, 22:00