

Pierwszoklasista

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **18.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers IPA	1.7 kg (29.3%)	78 %	130
Ekstrakt chmielony				
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (29.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (29.3%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.7 kg (12.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centenial	25 g	75 min	13 %
Gotowanie	Centenial	10 g	30 min	13 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Coopers	Ale	Suche	7 g	Coopers

Notatki

- Drożdże z brewkitu coopera nie ruszyły (prawdopodobnie za duży nastaw na 7gr a do tego nie były uwodnione), po ponad 24 godzinach dodano Safale uwodnione w 1/4 szklanki przegotowanej, ostudzonej wody z cukrem. Nastawione około 24l, goryczka nastawu na oko 50IBU. Barwa bardzo ciemna, brewkit coopera okropnie ciemny jak na IPA. Syrop PALE ALE po otwarciu miał dziwną pianę, została zebrana w całości, data ważności ok, brak oznak zepsucia.
30 gru 2018, 23:09