

PIPA warka nr 4

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (95.8%)	81 %	26
Dodatek	Honey	0.15 kg (4.2%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	19 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- Po 4 dniach fermentacja stanęła. Po zabeftowaniu i podniesieniu temperatury do 24c ruszyła ponownie. Słabo flokuje!
Rozlew przy 2-3BLG
Bardzo jasne. Bardzo mętne. Mam nadzieję, że się ustoi w butelkach.
do refermentacji po 5g cukru na butelkę.
16 sty 2017, 12:13