

Polish IPA (3/20 , Zombie)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	85 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	0 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	100 g	0 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	0 min	7.1 %

Notatki

- Dwa chmiele od Janusza poleca na zimno
5 lut 2023, 11:01