

Raczej sosnowe IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pędy Sosny	300 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Pędy Sosny 300g - na whirlpool na 30 min, jak będzie za mało aromatyczne dodać do fermentacji cichej
18 maj 2022, 17:08