

Resztki IPA #24

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (23.3%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal	0.65 kg (30.2%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka	10 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka	15 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka	15 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	mieszanka	75 g	0 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- 10.07.2018
11.5 blg
10 lip 2018, 00:08