

Sabro IPA NT

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2205 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2535.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1650 L**
- Całkowita objętość zacieru **2200 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	250 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	200 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	50 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1000 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	1000 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	2500 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	6000 g	0 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	8000 g	10 dni	14.8 %
Na zimno	Sabro	6000 g	3 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zmętniacz fermentis	200 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Zmętniacz dodać przed rozlewem, można dodać z drugą partią chmielu na zimno, tak aby zdążył się wymieszać z piwem, ale tak aby chmieliny zdążyły opaść.
15 lip 2020, 14:57