

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