

Session IPA 12,5 blg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Notatki

- viking pale ale 4,5kg
- viking pszeniczny 0,5kg

chinook 25g
amarillo 55g
13 wrz 2018, 14:25