

Session Wheat IPA 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American Amber Ale**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (31.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.2 kg (4.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

Notatki

- Viking pale ale 3kg
Viking pszenica 1,5 kg
caramel 30 0,2kg

20g citra
equinox 30g
simcoe 25g
13 wrz 2018, 19:04