

Session Wheat IPA#15

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 100 zł
Warzenie - 3 II 2018
Początkowa - 9 BLG
Końcowa 2
Burzliwa - 17/18C
ABV - 3,5%
CO2 - 2.4 ;
Rozlew 17 II 2018
30 sty 2018, 19:22