

# SH Enigma IPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	3 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	3 dni	17.2 %

## Drożdże

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

## Notatki

- zacieranie 60 min - 66 stopni  
13 sie 2017, 09:54