

sour dipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.5 kg (85.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.8%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	80 g	3 dni	9.5 %

Notatki

- drożdże voss kveik albo fm52
ph zbite do 4,5 przed zakwaszaniem
zakwaszanie lacto plantarum starter 1L - 10blg, 100ml soku jabłkowego, 1g pożywki, 2g kredy
23 wrz 2020, 08:56