

Sour IPA 2020

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (14.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Azacca	50 g	5 min	14 %
Whirlpool	Cashmere	40 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	5 min	11 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cashmere	50 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Sour ipa - 23,5l wody (ph zacieru zbity do 5,4), 12 l wysładzanie (ph 5.5), brzezka przednia 16,5, brzezka z wysładzania - 14blg, dalsze wysłodki -9blg, blg przed gotowaniem -13,5. Brzezki prawie 30l. Ph po wstępnym przegotowaniu 5.8 zbite do ~5. 15 kapsulek sanprobi (lacto plantarum). Po 48h ph spadło do 3.5, BLG początkowe 16. Fermentacja 2,5 tygodnia, spadło do 4,5BLG. fermentowane głównie w ~16-17stopniach, na kilka dni przeniesione do ~23st, aczkolwiek blg już nie spadło. wyszło 33 butelki (16,5l) 11 maj 2020, 23:13