

#Sowa 15 - Puszek i Puszek / Single Hop Citra Dry Hopped IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Dodatek	Glukoza	0.5 kg (12.8%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Proste, proste i jeszcze raz zajebiste. Citra zrobiła mega robotę. Brzezka startowa miała około 11 BLG, odfermentowanie do 2 BLG.
6 gru 2020, 13:53