

#Sowa 18 - Puszek Drugi / IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **74**
- 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 (100%)	90 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %

Drożdże

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

Notatki

- Do tej pory najlepsze szybkie piwo. Brzezka 12 BLG, odfermentowanie do 1,5 BLG, idealne chmienie jak na prostą IPA przystało. Temperatura fermentacji to około 16-17 stopni, warzenie 09.05.2020, rozlew 21.05.2020.
6 gru 2020, 17:01