

#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