

#Sowa 2 - Żytnie AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **13.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt żytni	2.4 kg (58.5%)	85 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	40 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Zastanawiam się do dziś co było nie tak, ale prawdopodobnie ekstrakt się przypalił w garnku. Piwo warzone 17.9.2017 r, butelkowane 15.10.2017 r. Piwo było potwornie gorzkie i kwaśne. Wypite kilka butelek, reszta po prostu poszła w kanał... Szkoda tyle dobrego chmielu...
6 gru 2020, 14:21