

#Sowa 40 - Citra Single Hop IPA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **115**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.2%)	72 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12%)	72 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (7.2%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (20.5%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 9x30g	60 g	30 min	17.5 %
Gotowanie	Citra 9x30g	60 g	20 min	17.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 9x30g	60 g	0 min	17.5 %
Na zimno	Citra 9x30g	180 g	4 dni	17.5 %

Drożdże

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

Notatki

- 40 warka, warzenie na 40 urodziny.
28 sty 2021, 21:46