

Spruce IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (67.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.25 kg (4.2%)	75 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.39 kg (6.6%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	14 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy świerka	500 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- pędy świerka położone na dno filtracji i na to młóto
13 sty 2022, 12:07