

Superdelic Cream DNEIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	15 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Chinook pl	35 g	120 min	8.8 %
Na zimno	Superdelic	100 g	2 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Whirlpool 78°C
Bez lakto 16.8 blg, ABV 7,1%
15 lis 2023, 15:01