

Szwagry IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (74.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.9%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (10.4%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- blg 13,5
26 lis 2020, 20:54