

TeIPkA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.3 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6.3 %
Na zimno	zielona herbata	25 g	3 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Wyszło 15 Blg (25 litrów), rozcieńczono do 14 Blg (27 litrów)

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

8 lis 2017, 22:06