

TomIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.4 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (10%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.15 kg (5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.15 kg (5%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 8 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 15 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 1 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 5 g | 1 min | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 10 g | 7 dni | 5.2 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 7 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Pierwsza IPA
2 sty 2023, 20:59