

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