

TOUDI BOBEK IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **90**
- SRM **4.4**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (94.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramalt	0.3 kg (5.7%)	75 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	75 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	75 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	30 min	5 %
Gotowanie	Styrian Bobek	50 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	15 min	5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	3 dni	5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Styrian Bobek	50 g	3 dni	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis

Notatki

- 66* 75"
20 sie 2018, 10:41