

vermont ipa 30

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **74**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	12 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	przenica	1 kg (6.7%)	79 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	60 g	30 min	10 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	30 g	18 min	10 %
Gotowanie	Styrian Wolf	60 g	8 min	10 %
Whirlpool	Styrian Wolf	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Styrian Wolf	100 g	3 dni	10 %

Notatki

- Magnum-90gr
Styrian Cardinal-90gr
Styrian Wolf -220gr
mango 2kg
16 wrz 2018, 13:45