

Vienna IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **75**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (93%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	50 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 11.04.2019
Przelane na cichą 19.04.2019
Chmiele dorzucone 30.04.2019
Zabutelkowane 03.05.2019
11 kwi 2019, 16:41