

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