

W03.03.2017 - IPA chmiele: CHINOK, CASCADE, MELON

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **94**
- SRM **8.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (16.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1/2 US 05	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z pomarańczy i grapefruta	10 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- 08.03.2017 - bardzo słabo fermentuje. Zapach przyzwoity

11 blg początkowe
9 mar 2017, 11:59