

## W25.02.2017 IPA chmiele: MAGNUM, SYBILLA, CASCADE

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **8.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (20%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

### Notatki

- cicha 03.03.2017 Zapach i smak w porządku.  
9 mar 2017, 12:13