

Warka #12

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **80**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (11.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.1%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | lubelski | 50 g | 30 min | 3.5 % |
| Na zimno | cascade | 50 g | 7 dni | 7.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | --- |

Notatki

- Brzezka przednia - 15 BLG
Po gotowaniu - 16,5 BLG
Warzenie 20.05.17
28 maj 2017, 06:48