

Warka 4 ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	6
Ziarno	Przeniczny	0.5 kg (9.1%)	80 %	---
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Taiheke	15 g	18 min	6.7 %
Gotowanie	Taiheke	15 g	8 min	6.7 %
Gotowanie	Zythos	30 g	2 min	9.1 %

Notatki

- Słody wrzucamy w 58 stopniach pierwsza przerwa w 62st,na 20min druga przerwa w 72st.na 40min.Wygrzew w 78 10min
8 lis 2019, 12:08