

warka 42

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt irish hook head	1.3 kg (21.8%)	78 %	6
Ziarno	hook head -pilsner	3 kg (50.4%)	78 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	munich type 2	1 kg (16.8%)	78 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	5 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1054-13.5 blg
23 mar 2019, 15:49