

WC IPA v5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2.1 kg (91.3%) | 81 % | 26 |
| Cukier | Cukier | 0.2 kg (8.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 10 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 10 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 12.6 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 0 min | 11.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 0 dni | 1 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 0 dni | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Notatki

- -
5 maj 2021, 15:06