

## Weselne wytrawne

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **54**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	6 %
Whirlpool	Chinook	90 g	30 min	6 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	30 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	safale

### Notatki

- zacierane na wytrawnie.  
28 mar 2019, 12:47