

Wheat IPA #25

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
15 IBU z goryczy				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	7 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	7 min	6 %
11 IBU z aromatu				
Whirlpool	Citra	30 g	45 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	45 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	45 min	6 %
28 IBU z whirlpool'a Lub mniej (whirlpool ~85C)				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- ok. 140zł
Warzenie - 25 VII
16 lip 2018, 17:01