

XXX

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.65 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.6 kg (22.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Target	16 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Curacao 20g na whirlpool
9 wrz 2018, 13:45