

Żywiczne

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **78**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (87%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	18 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Eureka!	12 g	15 min	18 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	22 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	28 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Chinook	60 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Eureka!	60 g	3 dni	18 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	3 dni	12.6 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	190 ml	Safale

Notatki

- Myślałem, żeby na burzliwej potrzymać te 3 tygodnie i potem 2 tyg. na cichec, żeby goryczka się uspokoiła trochę.

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

20 kwi 2020, 21:58