

#34 - Dark IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **20**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (81.5%)	79 %	5
Ziarno	Cristal Medium Crisp	0.5 kg (6.8%)	79 %	260
Ziarno	Strzegom Pszeniczny Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.8%)	79 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.36 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select (DE)	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Motueka	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	8 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	8 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 po Stoucie	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis

Notatki

- Warzenie 14XII
wyszło o k27L 15,5 BLG
gęstwa US05 2-miesięczna po stoucie

Cicha 22XII 2x ok 12,5L przy ok 6,5BLG

A: +13g Amarillo + 19g Columbus

B: + 25g Columbus

Rozlew 27XII:

A: 11,5L nagazowanie 2,2 10,5stC +0,3L wody + 49g cukru

B: 11,5L nagazowanie 2,2 12stC + 0,4L wody + 47g cukru

28 gru 2018, 10:23