

#53 Hopdance NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **97**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Cookie	1 kg (8%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sabro	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sabro	25 g	10 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %

Gotowanie	Pacific Gem	25 g	10 min	15.3 %
-----------	-------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Notatki

- 13.5 BLG + 10L wody do wysładzania
25 lip 2021, 14:56