

#73 Double Ipa

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	5 kg (82.6%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	25 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy (burzliwa)	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	150 g	2 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp 066	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda tesco value
modyfikacje(24L):
10,8ml kwasu mlekowego (80%)
6,5g NaCl (sól kuchenna)
Ca-97 Mg-15 Na-113 SO4-89 Cl-181
20 lut 2018, 21:51