

74. Double Dry Hopped Double IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **69**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	90 ml	White Labs

Notatki

- Warzenie 28.10.18r

Trochę grubo ześrutowane, zwłaszcza pszenica niesłodowana.

Po wysładzaniu ok 15l brzeczki 15brix

Niestety za dużo wody użyłem do zacierania.. Steżenie cukrów w wysłodzinach to jest 8 brix.. odjąłem 1,5l do starterów do peta.

Gotowane 1h

Przy odłączaniu palnika 18 brix.

Chmiel na whirlpool dodany przy 60 stopniach, trochę zbyt szybko schłodziło, miało być od 75. Wydłużę whirlpool do co najmniej 30 minut. Whirlpool 40 minut.

Ostatecznie 18 brix i 11,5 litra. Schłodzone do 19,5 stopnia, niestety pod koniec zassane chmieliny.. Mocno schładzam i z rana zobaczę ile z tego opadło.

29.10 - Z rana przelałem brzeczke znad chmielin, których było dość dużo, ok 0,5l - zostało ok 11l. Kolejnie napowietrzone mikserem i zadana cała gęstwa, ok 100ml. Brzeczka 12-14 stopni, drożdże 30 minut po wyjęciu z lodówki.

Wieczorem 14 stopni

30.10 - z rana 14 stopni

31.10 - wzrost, zapomniałem o lodzie

01.11 - z rana 20 stopni, 1 butelka wsadzona..

02.11 - popołudniu 20 stopni, 1 butelka nowa

03.11 - 20

04.11 - 20

05.11 - 20

06.11- 22

07.11- 22

16.11 - piwo stało w 22 stopniach a od 14.11 było schłodzone trochę. Obecnie 20 stopni. Pachnie dobrze. Kolejne schłodzenie przed chmieleniem na zimno.

17.11 z rana wsypane 60g galaxy 2018 oraz 50g citry 2017, 12 stopni

18.11 -12-14-12 stopni

19 - 12 stopni, dosypane 60g galaxy 2018.

21.11 - zabutelkowane 3,5g cukru/litr. wyszło 9 litrów. Aromat super, w smaku granulowane o dość dużej goryczce.

28 paź 2018, 13:25