

## ALPA Dagome

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5.8 kg (79.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.73 kg (10.1%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.51 kg (7%)    | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Crystal 150 Castle Malting | 0.22 kg (3%)    | 78 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                 | 30 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 15 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Centennial             | 25 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 25 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 25 g  | 1 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Centennial             | 50 g  | 5 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Amarillo               | 50 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Simcoe                 | 50 g  | 5 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Fermentacja:  
burzliwa - 11 dni, wzrastająco, od 18 do 21 st.C.  
cicha razem z chmieleniem na zimno 5 dni, temp. 12-16 st.C.

Rozlew: 2,2 vol  
24 kwi 2017, 23:18