

American IPA - Dagome

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **61.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.68 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.21 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.06 kg (3%)	79 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7.78 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.08 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	7.08 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	7.08 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7.36 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	7.08 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	7.08 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	7.08 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	42.45 ml	Wyeast Labs