

CW DIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.8 kg (42.9%)	78 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (27.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.475 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.475 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.125 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	cukier	0.35 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	28 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	28 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	42 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	42 g	0 min	11 %

Whirlpool	Simcoe	28 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	28 g	0 min	11 %
Na zimno	Galaxy	42 g	0 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvin	42 g	0 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	42 g	0 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Notatki

- hop steep 20 min, te z whirlpoola przy starcie chłodzenia. chmienie na zimno na burzliwą 5 dni
7 wrz 2017, 19:56