

Dagome Klon IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (67.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (2.8%)	78 %	120
Cukier	cukier	0.6 kg (6.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	zeus	25 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	5 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	2 min	10.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	11.9 %

Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	180 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Klon piwa Pana Czesława Dziełaka przepis skopiowany z strony Birofilii.
2 sie 2016, 12:01