

ddipa

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Motueka	25 g	5 min	8 %
Gotowanie	wai	25 g	5 min	2.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	1 min	11.2 %
Gotowanie	Summer	25 g	1 min	5.2 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	1 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- filtracja - 78 stopni
11 paź 2017, 19:45