

Double IPA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **9.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.5%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (23.4%)	80.5 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.9%)	80 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany, biały	0.2 kg (2.3%)	90 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	90 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	45 min	14 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	30 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	75 g	0 min	18 %
Na zimno	Centennial	35 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	35 g	14 dni	18 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	15 g	5 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- Cukier kandyzowany dodany na początku gotowania
4 lis 2016, 13:27