

Double Ipka 10.2020

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **79C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (66%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.4%)	77 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.3 kg (5.7%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	50 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2 (zacieranie)	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	CaCl2 (wysładzanie)	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	1.8 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Oaza z Biedronki. Parametry bazowe (mg/l):

hco3 - 134,2

so4 - 69,54

cl - 18

f - 0,16

ca - 60,12

mg - 13,37

na - 5

k - 0,75

Docelowy profil wody:

Ca - 132

Mg - 13

Na - 5

So4 - 70

Cl - 146

hco3 - 64

8 paź 2020, 21:03