

NE IPA DDH

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	20 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	11.7 %
Whirlpool	Columbus	20 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	15 min	11.7 %
Na zimno	Columbus	25 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Columbus	25 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Kultury	800 g	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowy	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 134
SO - 69
Cl - 18
Ca - 60
Mg - 13
Na - 5
K - 0,75
Stosunek Cl/SO = 178/162mg/l
6 gru 2018, 22:37