

Podwójna IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **39**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.43 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (2.5%)	81 %	53
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (8.2%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	6 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %

Drożdże

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

Notatki

- 07.10.2023
Temperatura wody - 71°C. Po zasypie spadek do 63,2 °C. W trakcie zacierania spadek do ok 60 °C.
Podgrzew kolejno do 72 °C i 76 °C. Filtracja praktycznie bez wysładzania (z wysłodzin 12 BLG sesyjne IPA)
Po gotowaniu uzyskano 20 BLG., ok.23 l.
Fermentacja w temperaturach 11- 14 °C
10.10.2023 piwo przeniesiono do pomieszczenia o temp 19,5 °C
Cicha fermentacja 21.10.2023. Wskazanie refraktometru 11 BLG (po korekcie 4,9 BLG), Alkohol ok. 9%,
Odfermentowanie 77%.
14.11.2023 BLG bez zmian. Piwo przeniesiono do pomieszczenia o temp. 6 °C.
18.11.2023 Chmilenie na zimno: Sabro (Cryohops - alpha 20,5%) -25g, Citra (alpha 13,5) - 50g, Simcoe
(Cryohops alpha 24,7%) - 25 g. Temperatura w pomieszczeniu spadała od 6 °C do 3,5 °C, w ostatnim dniu
wzrosła do 6 °C
24.11.2023 rozlew. 86 g cukru/400 ml wody. Uzyskano 40 butelek. BLG bez zmian (wskazanie refraktometru
11 BLG (po korekcie 4,9 BLG), Alkohol ok. 9%, Odfermentowanie 77%)

Sesyjne (?) z wysładzania
Marynka 20 g - 60 minut, Simcoe 10 g -10 minut (Cryohops - alpha 24,7%)
BLG - 12.
25 lis 2023, 10:14