

## #0 DOUGLAS IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (83.3%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.3%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	--- %	4
Ziarno	Słód karmelowy 200- Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.7%)	--- %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	15 min	9.9 %
Na zimno	Simcoe	15 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Centennial	15 g	2 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale
-------	-----	-------	------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	gałązki daglezi	170 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	gałązki daglezi	110 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- gałązki daglezi w siateczce muślinowej namaczane przez 15 minut po wyłączeniu palnika;  
chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
- refermentacja - 14-21 dni  
21 kwi 2019, 19:46