

## #20 Sour dubble IPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	2 dni	6 %
Na zimno	Centennial	60 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sok pomarańczowy	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Sok ananasowy	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Brzeczka zakwaszona bakteriami kwasu mlekowego.  
*30 sie 2018, 21:37*