

#56 NEDIPA Citra, Azacca & Idaho 7

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (17.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Pszenne	0.3 kg (4.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	120 g	0 min	12 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	1 %
Na zimno	Azacca	100 g	3 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Gęstwa	170 ml	White Labs
WLP067 Coastal Haze	Ale	Gęstwa	170 ml	White Labs

Notatki

- Ostatecznie 18 litrów 18,2 Plato. Musiała być jakaś pomyłka w obliczeniach w trakcie wystadzania, bo wydajność wydawała się zbyt wysoka i 2 litry brzezki dipa dołączyłem do wystodzin.

4 lut 2021, 01:17