

# AIPA Dagome

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (79.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.73 kg (10.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.51 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Crystal 150 Castle Malting	0.22 kg (3%)	78 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Fermentacja:  
burzliwa - 11 dni, wzrastająco, od 18 do 21 st.C.  
cicha razem z chmieleniem na zimno 5 dni, temp. 12-16 st.C.

Rozlew: 2,2 vol  
24 kwi 2017, 23:18