

Brewdog Cloudwater Vermont AIPA DDH (10) v2.0

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (10%)	85 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.45 kg (15%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	9 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	13 g	5 min	15 %
Na zimno	Citra	22 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	22 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	22 g	5 dni	15 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (dwuwodny)	4.5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.25 g	Gotowanie	60 min