

BrewDog NEW Hardcore IPA Clone

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **147**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyerman pale ale 6,5 ebc	8 kg (89.9%)	80 %	6.5
Ziarno	Carahell	0.6 kg (6.7%)	77 %	26
Ziarno	Caramel Pale - Viking Malt 8 ebc	0.3 kg (3.4%)	--- %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	48 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	40 g	15 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	35 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	40 g	5 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	35 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Summit	20 g	14 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---