

COOKIE MONSTER - EARLGREY DIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (10%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Experimental GR50	50 g	15 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Experimental GJ2	50 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Experimental GR50	50 g	180 min	6.1 %
Whirlpool	Experimental GJ2	50 g	180 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata Elgrey - Coldbrew	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Korzystam z własnej konstrukcji urządzenia do przepływowego chmielenia brzezki. Z mocą 800 l na godzinę przez 180 minut chmielę na zimno przed refermentacją.
27 mar 2017, 12:05