

## D-W-IPA #11

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **69**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.2 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (26.6%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	13 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	7 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- 135zł - mniej niż 3zł/piwo

Warzenie - 31 X 2017  
Początkowa - 17 BLG  
Końcowa 4  
Burzliwa - 17/18C  
ABV - 7,5%  
CO2 - 2.4 ; glukozy - 20l  
Rozlew 18 XI 17  
23 paź 2017, 23:12