

# Dagome iudex 1.0

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4 kg (57.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (14.3%)	80 %	23
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7.1%)	80 %	97
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (4.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramunich 3	0.2 kg (2.9%)	80 %	150

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Lubelski (2019 - PL)	50 g	20 min	5.3 %

Gotowanie	Lubelski (2019 - PL)	50 g	10 min	5.3 %
-----------	----------------------	------	--------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h. Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do wysładzania	16000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,8 pH (Nagórki) + 3 ml kwasu fosforowego 6,0 pH				
Inne	Woda do zacierania	21000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,8 pH (Nagórki) + 3 ml kwasu fosforowego 6,8 pH				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką				
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	0 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej ostudzonej wody wody.				

## Notatki

- Dagome iudex - incipit pochodzącego z końca X wieku rejestru kopii dokumentu donacyjnego władcy identyfikowanego z księciem Polski Mieszkiem I, darującego państwo, nazwane w dokumencie „civitas Schinesghe”, w opiekę Stolicy Apostolskiej.  
4 lip 2020, 16:51