

DDH American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **77**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.8 kg (81.4%)	80 %	9
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (6.8%)	78 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.4%)	78 %	100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	45 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Sabro	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Sabro	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Summit	50 g	7 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Burzliwa: 18-21°C, 7-10 dni
Cicha: 18-21°C, 7 dni (chmilenie na zimno)

Butelkowanie: 6g glukozy na 1L piwa

Leżakowanie: 30 dni
23 paź 2020, 21:02