

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**
- Wyszadzaj 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