

DDH APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny	1 kg (20%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	callista	50 g	15 min	3.9 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's m12	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Lemon drop 50g na fermentacje burzliwą na 7 dni, reszta na zimno na 4 dni na cichą.
14 gru 2020, 14:22