

DDH DAIPA Hop Cat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **53.5 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **59.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53.5C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (30.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 14 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 14 dni | 6.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- klarowanie mchem irlandzkim, temp przerwy białkowej 53-55, ilość wody do wysłodzenia: 24l, Blg 3
18l brzezki z drożdżami M44 i podwójnym chmieleniem na zimno, 12l z US-05 i z pojedynczym chmieleniem na zimno, na 7 dni
19 gru 2018, 10:54