

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