

Deesent - DDH DIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **14**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (60.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Chateau	0.15 kg (2.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Na zimno	Sabro	20 g	14 dni	12 %
Na zimno	Citra	6 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Sabro na burzliwą.

Potrzeba więcej chmielu, żeby zakryć alkoholowość piwa.
7 cze 2020, 20:22