

DIPA_v1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.25 kg (59.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (21.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.8%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (2.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentis

Notatki

- Gęstwa obliczona z mrMalty
3.02.19r.- rozlane- zeszło do 5blg, 115g glukozy/17l piwa [2.4vCO₂], ładna żółto zamglona barwa, przeważa ananas, mango w aromacie
28 gru 2018, 16:30