

Double-Hopzoil-Test_IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Na zimno	Chinook hopzoil	200 g	1 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Płynne	40 ml	Lallemand

Notatki

- HDB, potem rozcieńczone ok. 2x, na kveikach (z matka), pierwszy HOPZOIL w życiu! 4 ml ekstraktu łącznie, celuje w jasnożółte aromatyczne IPA
21 kwi 2023, 16:36