

## Double Ipa - 23-09-2020

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **103**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (11.1%)	85 %	4
Cukier	cukier	1 kg (7.4%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	60 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.6 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	100 g	2 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

### Notatki

- Wyszło 17 blg przy 21 litrach do nastawienia.  
2x chłodzenie wymiennikiem - 17,8 stopni - zadano gęstwę  
2x wyszło przez rurkę  
Fermentacja od 16 stopni  
W 4 dzień zwiększyłem do 18  
*31 paź 2019, 08:14*