

Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **96**
- SRM **9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.88 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	21 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	85 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	85 g	0 min	13.1 %

Po zakończonym gotowaniu zrobić wir i wsypać chmiel na knockout, poczekać 30 min i rozpocząć schładzanie brzezki.

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	500 g	Gotowanie	10 min

W celu dodania glukozy odlano 2 litry gotującej się brzezki i rozpuszczono glukozę, następnie roztwór dodano do gara.

Notatki

- Po chłodzeniu uzyskano 12 litrów brzezki, dokonano pomiaru uzyskując gęstość 21 BLG - dodano 2 litry wody uzyskując 19 BLG
4 maj 2020, 22:31