

## Double IPA + APA z wystódzin

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadź używając **-3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Heidelberg	3 kg (25%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	50 g	60 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	20 min	11 %
Gotowanie	Wai-iti	5 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Motueka	5 g	20 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Wai-iti	5 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Motueka	5 g	15 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	10 min	11 %
Gotowanie	Wai-iti	5 g	10 min	4.1 %

Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Motueka	5 g	10 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	5 min	11 %
Gotowanie	Wai-iti	5 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Motueka	5 g	5 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Whirlpool	Wai-iti	10 g	0 min	4.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Motueka	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	20 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie na 2 gary. Surowce równo po połowie. Zacieranie w 21 l wody na gar  
 Double IPA -> 19Blg z brzeczki przedniej (uzyskano po ok 13l na gar)  
 APA -> 12Blg - (jednorazowe dolanie wody 78st w il. po ok 13l na gar i filtracja jednorazowa)  
 Chmiel w recepturze przewidziany na Double IPA.  
 APA - chmielić wg uznania  
 5 mar 2022, 19:59