

Double IPA po Polsku

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **70**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	50 g	65 min	11.5 %
Gotowanie	Amora Preta	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	0 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	35 g	0 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	35 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Warzenie będzie się odbywać za pośrednictwem Grainfather G30. Z racji słabej wydajności przy wysokiej gęstości, zastosowane będzie powtórzone zacieranie, tzn. ilość sładów będzie podzielona na dwie porcje. W pierwszej kolejności będzie zacierane 5.5kg zasypu, po wysłodzeniu w otrzymanym płynie będzie zacierana druga partia zasypu co powinno dać pożądaną rezultat w postaci wyokiego BLG.
9 paź 2023, 12:50