

## Double IPA 10.2020

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **79C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (66%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.5 kg (9.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.5 kg (9.4%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked       | 0.5 kg (9.4%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Rye Malt            | 0.3 kg (5.7%) | 63 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Sabro         | 50 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | Citra         | 50 g  | 15 min | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic        | 100 g | 4 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Sabro         | 50 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 4 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa               | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|---------------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | CaCl2 (zacieranie)  | 3 g   | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | CaCl2 (wystadzanie) | 2 g   | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid         | 1.8 g | Zacieranie | 0 min |

## Notatki

- Oaza z Biedronki. Parametry bazowe (mg/l):

hco3 - 134,2

so4 - 69,54

cl - 18

f - 0,16

ca - 60,12

mg - 13,37

na - 5

k - 0,75

Docelowy profil wody:

Ca - 132

Mg - 13

Na - 5

So4 - 70

Cl - 146

hco3 - 64

8 paź 2020, 21:03