

GP IPA Dagome

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **59**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.92 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.74 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.52 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.22 kg (3%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32.5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.9 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Grand Prix Czesława Dziełaka 2013

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

21 wrz 2018, 10:02