

Hardcore IPA Brewdog v2

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **103**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.53 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15.16 g	90 min	12 %
Gotowanie	Warrior	11.69 g	90 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8.84 g	1 min	13 %
Na zimno	Amarillo	17.69 g	14 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.31 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:
65°C - 60 min.

Wyszładzać do uzyskania ok. 11l brzezki.

Gotować 90 min.

Zlać na cichą i dodać chmiel Amarillo w muslinowym woreczku. Butelkować po 14 dniach.

8 lut 2025, 20:05