

Hardcore IPA Brewdog

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **104**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładź używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 48 g | 90 min | 12 % |
| Gotowanie | Warrior | 37 g | 90 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 28 g | 1 min | 13 % |
| Na zimno | Amarillo | 56 g | 14 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1 ml | Fermentis |

Notatki

- Zacieranie:
65°C - 60 min.

Wysładź do uzyskania ok. 23 l brzezki.

Gotować 90 min.

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

8 lut 2025, 19:49