

HAT-TRICK IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	70 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	70 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Pierwszy raz warzony podczas trwania meczu Hiszpania - Portugalia na Mundialu w Rosji, w którym to Cristiano Ronaldo ustrzelił pięknego hat tricka.

Dodatkowo Hat-trick chmielowy, czyli atak trzech gatunków amerykańskich chmieli Cascade, Citra oraz Horizon.
20 cze 2018, 15:13