

Ipa DDH Amora Preta

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (14.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | amora preta | 30 g | 15 min | 7.2 % |
| Gotowanie | amora preta | 30 g | 10 min | 7.2 % |
| Gotowanie | amora preta | 40 g | 5 min | 7.2 % |
| Whirlpool | amora preta | 100 g | 50 min | 7.2 % |
| Na zimno | amora preta | 200 g | 2 dni | 7.2 % |

prawdopodobnie rzucone będzie w dwóch dawka po 100gr, pierwsza na 2dni w 10stopniach, druga dawka na 1 dzień w 10stopniach. następnie Coldrash przez 2dni i rozlew

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |