

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
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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