

IPA Hop Cat 3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.14 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.77 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.15 kg (15.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.38 kg (5.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	23 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	23 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	15.33 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	15.33 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	15.33 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	15.33 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	23 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Centennial	23 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.87 g	Mangrove Jack's

Notatki

- chmielenie whirlpool - 10 min po zakończeniu gotowania do rozpoczęcia chłodzenia Centennial zamiast Cascade
Wydaje się być zbyt gorzkie...
18 lut 2019, 16:34