

IPA Hop Cat (Charlie?)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **40**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 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 **29.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (15.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

Notatki

- dwa fermentory? - do jednego owoce (mango)?, jeden chmielony SDH drugi DDH

ostatecznie wyszło więcej piwa o Blg 13,5 :-)

Można było dłużej gotować, albo nie wysładzać taką ilością wody. Prawdopodobnie też tempo odparowywania jest mniejsze niż 10%/h

22 lut 2019, 22:22