

NE IPA Hop Cat

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (63.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.52 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.3 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (13.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	17 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	27 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	27 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	9 g	12 dni	12 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Amarillo	9 g	12 dni	9.5 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Cascade	9 g	12 dni	6 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Na zimno	Citra	36 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	36 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Cascade	36 g	3 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis

Notatki

- z powodu za małej ilości wody w Ho Cat - pompa zaciągała wszystko z dna zanim się przelało - dołąłem 4xczarny rondel z wody do wystadzania

Do wody do wystadzania dodano 4ml kwasu mlekowego
26 paź 2019, 17:13