

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