

New England DIPA ||| Citra & Galaxy

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **69**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zbyt wysoka goryczka - zmniejszyć ilość chmielu na 60min.
12 mar 2019, 22:43