

New england double ipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (40.1%)	85 %	7
Ziarno	Heidelberg	1.1 kg (25.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	85 %	3
Cukier	glukoza	0.15 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.14 kg (3.3%)	74 %	3
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.15 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	30 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %

Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	amarillo cryo hops	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- Hop stand przy 70 stopniach C
Chmielenie na zimno w 5 dniu fermentacji - pierwsza porcja chmielu
w 8 dniu kolejna porcja

6,5ml chlorku wapnia 33% do wody oaza 15l (do zacierania)
4 mar 2020, 22:57