

San Diego Karls Hoppyalis Clone

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3 kg (85.7%)	80 %	35
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (14.3%)	50 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Starter 1l przygotowany dobę przed warzeniem. Propagacja 18h w temperaturze pokojowej ~21'C, flokulacja_h w temperaturze pokojowej ~21'C

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss (tbsp)	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Yeast Nutrient WLN1000 (tbsp)	0.5 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- Woda mineralna Ca+ 112.2

Mg+ 17.6
Na+ 9.0
Cl- 44.3
SO4- 107.4
HCO3- 250.1

K+ 1.9
F- 0.1

Mech rehydratyzowany szklanką ciepłej wody kilka godzin przed użyciem
10 lis 2017, 12:12