

Sour DIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (64.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.5 kg (19.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.75 kg (9.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.5 kg (6.5%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 70 g | 20 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Idaho Gem | 37 g | 0 min | 13.7 % |
| Whirlpool | Idaho Gem | 50 g | 20 min | 13.6 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 7 dni | 11.4 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

| | | | | |
|---------------------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP677 - Lactobacillus Bacteria | Ale | Płynne | 30 ml | White Labs |
|---------------------------------------|-----|--------|-------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | NaCl | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl2 | 5 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- yy
27 sie 2017, 23:30