

#18 West Coast India Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **36 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	7 kg (58.3%)	81 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (33.3%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	30 g	20 min	12 %
Boil	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Boil	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Boil	Citra	30 g	5 min	12 %
Boil	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Boil	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Dry Hop	Citra	30 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	4 day(s)	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	10 g	Boil	10 min

Notes

- Piwo konkursowe WKPD 2017 "West Coast India Pale Ale"
1 miejsce. Andrzej Bielski
Aug 12, 2019, 11:47 AM
- Koszty warki 200zł a w tym:
słody 62zł
chmiele 104zł
drożdże 34zł
Aug 15, 2019, 10:05 PM
- 15:55 rozpoczęcie przerwy białkowej na 10 minut
Aug 16, 2019, 4:44 PM
- 16:23 - pierwsza przerwa w temp 64°C czas 50minut
Aug 16, 2019, 4:44 PM
- 17:22 - przerwa 72°C na 10 minut
Aug 16, 2019, 6:17 PM
- 17:55 osiągnięta temperatura 78°C
Aug 16, 2019, 6:17 PM
- 18:02 przelanie z gara do filtratorów i odczekanie 20minut
Aug 16, 2019, 9:10 PM
- 19:40 - zakończenie filtracji
Aug 16, 2019, 9:10 PM
- 19:50 - rozpoczęcie grzania do 100°C
Aug 16, 2019, 9:10 PM
- 20:48 osiągnięto 100°C
Aug 16, 2019, 9:10 PM
- 22:00 rozpoczęcie chłodzenia
Aug 16, 2019, 10:24 PM
- 22:10 - osiągnięto temp 85°C na chilenie 50 minut
Aug 16, 2019, 11:27 PM
- 23:00 - rozpoczęcie chłodzenia do 22°C
Aug 16, 2019, 11:27 PM
- 00:00 - zakończenie chłodzenia (różnice w pomiarach termometrów)
Aug 17, 2019, 12:53 AM
- 00:10 - filtracja chmielin + napowietrzanie brzeczki
Aug 17, 2019, 12:53 AM
- 1:00 - dodanie drożdży
Aug 17, 2019, 1:21 AM
- Błg przed gotowaniem 13'
Końcowe błg 14'
Aug 18, 2019, 10:33 PM