

#10 West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	15 g	0 min	10.4 %

Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Southern Passion	15 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Southern Passion	30 g	4 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja 19-20 stopni - 3 tygodnie
13 lis 2020, 18:46