

#18 Ace Of Hops West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.9 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	23 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	8 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	8 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	6 min
Inne	Pożywka drożdżowa	5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	Witamina C	1.7 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 18
29.01.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)
Aces Of Hops West Coast AIPA
Słód Viking Malt Pilzneński 5 kg 0zł (nagroda)
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 4zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Chinook 23g 4zł
Chmiel Citra 50g 12zł
Chmiel Mosaic 100g 21zł
Chmiel Amarillo 100g 24zł

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 11 zł
(w sumie 69zł)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,61
zacieralem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 22,5 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13,6, po gotowaniu zostało 20,3 litra brzezki blg 15,5 - dolałem 0,7 litra
wody żeby obniżyć do 15blg
strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 3 litry
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki blg początkowe 15

Pomiar blg: po 5 dniach - 3,3 po 19 - 2,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 16 dniach burzliwej,
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 22 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,7 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do
butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 15, końcowe 2,5, alk 7
15 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.02.2021,
28 butelek, ~2,90zł za butelkę
21 lut 2021, 15:10