

#209 West Coast IPA R*

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.7 kg (94.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.5%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (3.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Talus	100 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
----------------------------------	-----	--------	---------	------------

Notatki

- Woda do zacierania i wyśładzania:
R/O - 5l
Woda sklepowa - 7l
Woda kranowa - 15l

Drożdże z własnej stacji propagacji. Starter 1000ml
1 mar 2025, 10:55