

#31 - West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (64.3%)	79 %	5
Ziarno	Pale Ale Maris Otter (stary sól)	2.5 kg (35.7%)	79 %	7.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	50 min	15.1 %
Gotowanie	Barbe Rouge	30 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	10 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	1 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	35 g	5 dni	6.6 %
Wersja A				
Na zimno	Ella (AUS)	40 g	5 dni	15.1 %
Wersja B				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 2,5kg stary słód Pale Ale Maris Otter z 2016r. z zamkniętego worka. Z wyglądu ok

Fermentacja
17-18°C do 4BLG

CICHA
3 Października:
A: 13L + 35g Barbe Rogue
B: 12,5L + 40g Ella
25 wrz 2018, 08:32