

#39 West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (60.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (30.1%)	79 %	6
Ziarno	Quinoa Komasa ryżowa	0.5 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	70 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	70 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

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

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------

Notatki

- Warzone 7 II
Drożdże 8 II
18 II - 3,75 blg, dodany chmiel na cichą
22 II - CC
25 II - butelking
7 lut 2019, 12:24