

Double Wesct Coast IPA 2022_05

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

Drożdze

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

Tormogarden	Ale	Suche	5 g	---
-------------	-----	-------	-----	-----