

Double West Coast IPA 2021 (Bitter Sweet Symphony v.2)

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (77.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (22.2%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvign	10 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1

Dodane do całości:
2.5gr gips piwowarski
2 ml chlorek wapnia
1 gr sól kuchenna NaCl niejodowana
5ml kwasu mlekowego
26 lis 2021, 21:46