

Double West Coast ipa 2021

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **46**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale CRISP	8 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (8.7%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	14.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	citra	40 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	10 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	6 g	Butelkowanie	---
Inne	Whirfloc	6 g	Gotowanie	5 min