

Lutra West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **4.1**
- 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 **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (28.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	20 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	CTZ	10 g	10 min	15.8 %
Na zimno	Cascade	35 g	2 dni	8.1 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- Woda RO modyfikowana odwrotnie do NEIPA
17 maj 2022, 06:35