

Pine West Cost IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **90**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **36 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **36 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.8 kg (84.4%)	75 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (4.4%)	75 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	18 g	80 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	18 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Notatki

- woda zrodzana
12 maj 2017, 00:59