

Polish West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (70.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	38 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amora preta	12 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora preta	30 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	Amora preta	50 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Oktavia	100 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- 66-67 stopni – 60 minut
77 stopni – 10 minut
- 3 tyg 19-21°C
- 15 sty 2024, 11:39