

Session West Coast IPA #4 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński 2RS Castle Malting	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny Castle Malting	1 kg (20%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	5 g	100 min	10 %
Gotowanie	Cashmere (Usa Hops)	14 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	HBC 692 (Yakima Chief)	28 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 692 (Yakima Chief)	28 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pink Boots Blend (Yakima Chief)	14 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe Cryo Hops (Yakima Chief)	14 g	5 min	23.1 %
Whirlpool	HBC 692 (Yakima Chief)	28 g	0 min	6.7 %

Whirlpool	Pink Boots Blend (Yakima Chief)	14 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cashmere (Usa Hops)	14 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Simcoe Cryo Hops (Yakima Chief)	14 g	0 dni	23.1 %
Na zimno	HBC 692 (Yakima Chief)	28 g	3 dni	6.7 %
Na zimno	Pink Boots Blend (Yakima Chief)	28 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	8 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kw. fosforowy 75% zacier	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kw. fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8HTG8JR>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 68.8 0.0 131.0 46.6 154.5 0.052
 Mash pH *: 5.24
 SO42-/Cl- ratio: 3.3 More Bitter
 6 mar 2020, 15:33