

West Coast IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Sweet Viking	0.5 kg (7.1%)	80 %	65
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	8.9 %

Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.7 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczanwapnia	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorekwapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6.5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Aromat Citra	10 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda z Biedry3:
HCO - 171,8
SO - 20,45
Cl - 4,9
Ca - 48,1
Mg - 9,11
Na - 5,71
K - 0,9
4 lip 2019, 23:03