

West Coast IPA 2020

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.4 kg (11.1%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	8 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	mosaic	8 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	10 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Na zimno	citra	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda Primavera
3ml chlorku wapnia do zacierania
2.5ml kwasu mlekowego do zacieru
1ml kwasu mlekowego do wysładzania
29 lis 2020, 20:25