

West Coast IPA 2021

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (12.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Horizon	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Horizon	20 g	5 min	14 %
Whirlpool	Horizon	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Calypso	30 g	5 min	15 %
Na zimno	Calypso	70 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Zacieranie w Ph- 5,6- 5,8

Schemat fermentacji:

1. Burzliwa:

1 dzień - 4 dzień - 15 C

4 - 7 - 17

8-14 - 19

2. Złanie na cichą

Chmienie przy przelewaniu - 20 C

Dzień 15-20

3. Cold crash do 1 C

Dzień

20 - 25

4. Butelkowanie - 26 dzień na poziom 2,2 - refermetacja lub keg.

27 paź 2021, 11:01