

West Coast IPA 2021 (Bitter Sweet Symphony)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.64 kg (65.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (29.7%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	25 g	30 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Woda Oaza 17.5L + 1.5L R.O + 1L kranówka

2.5gr gips piwowarski

1 gr sól kuchenna NaCl niejodowana

5ml kwasu mlekowego obniżył Ph do 6.67 wg żółtego Phmetru

dodane do całości, odebrałem 6L wody do wysładzania

10 sie 2021, 16:23