

West Coast IPA 2021 v.2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10%)	70 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (7.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Topaz	40 g	30 dni	18.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1

Gips piwowski 2g do zacierania

Woda do wysładzania 2gr chlorku wapnia i 1ml kwasu mlekowego
10 lis 2021, 09:38