

West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.3 kg (60%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.2 kg (21.8%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.7 kg (12.7%)	80.5 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	8 g	60 min	65 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Chinook	100 g	5 dni	11.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

Notatki

- Woda RO 21.5L, kran 2L
zacieranie 23.5L - kwas 2 ml, gips 2.5 gr

wysładzanie 5.5 + 0.5 L - kwas mlekowy 2ml
7 wrz 2023, 07:28