

West Coast IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **54**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (60%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	33 g	65 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	35 g	30 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis US-05	Ale	Suche	30 g	---
-----------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- ZACIERANIE:
Wodę podgrzać do 54*
50* - przerwa białkowa (opcjonalnie) - 10 minut
63* - przerwa scukrzająca (beta amylaza) - 50 minut
72* - przerwa scukrzająca (alfa amylaza) - 10 minut
78* - mashout - 2 minuty
31 maj 2017, 22:13