

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **74**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	14.6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Centennial	45 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	20 g	Zacieranie	---

Notatki

- hopstand 68C - 50min
Citra - 30g
Centennial - 30g
Amarillo - 30g
14 sty 2018, 18:24