

## West Coast IPA Simcoe Amarillo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 6 kg (71.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (11.9%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6%)    | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.9 kg (10.7%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 25 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 25 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 55 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 55 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Amarillo | 80 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Simcoe   | 80 g  | 1 min  | 13.2 %     |

|          |          |       |       |        |
|----------|----------|-------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 125 g | 4 dni | 9.5 %  |
| Na zimno | Simcoe   | 125 g | 4 dni | 13.2 % |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Chmiel na whirlpool dodać na godzinę, tu wpisana minuta bo Brewness nie uwzględnia że w odpowiednio niższej temperaturze przyrost IBU można pominąć, a to kalkulator dolicza to jako 60 minut gotowania, co zaburza wynik.  
27 mar 2021, 00:49