

West Coast IPA v3 #58

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.93 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking pale ale	2.1 kg (41.2%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	40 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	50 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Chinook PL	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade US	110 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
gęstwa 11-dniowa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.78 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	epsom	3.5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min