

West Coast Scott Janish

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **73**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (82.5%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	amarillo	10 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo	10 g	10 min	8.5 %
Na zimno	citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	amarillo	30 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- chlorek wapnia 2ml do gotowania
kwas mlekowy 2ml do zacieru + 1ml do wysładzania
5 gru 2020, 20:51