

## #18 Ace Of Hops West Coast IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **22.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.54 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.7 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **8.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.9 kg (86.7%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.2%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	23 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	10 g	8 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	8 min	10 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	8 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	20 g	3 day(s)	12 %

Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	3 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	6 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	6 min
Other	Pożywka drożdżowa	5 g	Primary	14 day(s)
Other	Witamina C	1.7 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 18  
29.01.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)  
Aces Of Hops West Coast AIPA  
Słód Viking Malt Pilznieński 5 kg 0zł (nagrada)  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 4zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Chinook 23g 4zł  
Chmiel Citra 50g 12zł  
Chmiel Mosaic 100g 21zł  
Chmiel Amarillo 100g 24zł

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 11 zł  
(w sumie 69zł)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,61  
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 22,5 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 13,6, po gotowaniu zostało 20,3 litra brzezki blg 15,5 - dolałem 0,7 litra  
wody żeby obniżyć do 15blg  
strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 3 litry  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki blg początkowe 15

Pomiar blg: po 5 dniach - 3,3 po 19 - 2,5  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 16 dniach burzliwej,  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 22 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,7 litry  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do  
butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 15, końcowe 2,5, alk 7  
15 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.02.2021,  
28 butelek, ~2,90zł za butelkę  
Feb 21, 2021, 3:10 PM