

#068 West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **69**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (87.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	82 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.6%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	25 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	13.9 %
Na zimno	Mosaic	75 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	75 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Receptura - Bartosz Urbaniak (Piwowar nr 43) + modyfikacje (0,2 kg więcej pilzneńskiego), chmielenie (turn-off zamiast whirlpool).
2 sty 2024, 11:29