

#12 West Coast India Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	78 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Belma	15 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Talus	15 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Belma	15 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Talus	15 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.4 %
Na zimno	Belma	20 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	Talus	20 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	4 dni	5.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie w około 68 C Fermentacja:
2 tygodnie w temperaturze 19-20 C --
+ mech irlandzki
21 lut 2024, 10:09