

#14 West Coast IPA v2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (4.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	60 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	150.1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	0.6 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- merdać fermentorem na cichej 3 razy dziennie, a jak jest dobry humor to możesz nawet 5 razy.
26 lut 2019, 22:44