

#15 West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (5.7%)	75 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (2.9%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	50 min	13 %
Gotowanie	Summit	8 g	20 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %

Na zimno	Citra	38 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowaski	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	8 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Podczas chłodzenia zatrzymać się na 30 minut w 75->70 st. C
Uwagi
Wincyj na goryczkę, taka na 65 ibu jak nic, z 8 g więcej chinooka

Albo i nie, goryczka spoko
2 lip 2018, 08:51