

#152 west coast ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.9 kg (95.2%)	80.5 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.8%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	Sabro	50 g	5 min	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo cryo	50 g	5 dni	20 %
Na zimno	Simcoe cryo	25 g	5 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Piwo na Warszawski KPD
24 sie 2023, 07:37