

#18 West Coast India Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piwo konkursowe WKPD 2017 "West Coast India Pale Ale"
1 miejsce. Andrzej Bielski
12 sie 2019, 11:47
- Koszty warki 200zł a w tym:
słody 62zł
chmiele 104zł
drożdże 34zł
15 sie 2019, 22:05
- 15:55 rozpoczęcie przerwy białkowej na 10 minut
16 sie 2019, 16:44
- 16:23 - pierwsza przerwa w temp 64'c czas 50minut
16 sie 2019, 16:44
- 17:22 - przerwa 72'C na 10 minut
16 sie 2019, 18:17
- 17:55 osiągnięta temperatura 78'C
16 sie 2019, 18:17
- 18:02 przelanie z gara do filtratorów i odczekanie 20minut
16 sie 2019, 21:10
- 19:40 - zakończenie filtracji
16 sie 2019, 21:10
- 19:50 - rozpoczęcie grzania do 100'C
16 sie 2019, 21:10
- 20:48 osiągnięto 100'C
16 sie 2019, 21:10
- 22:00 rozpoczęcie chłodzenia
16 sie 2019, 22:24
- 22:10 - osiągnięto temp 85'C na chilenie 50 minut
16 sie 2019, 23:27
- 23:00 - rozpoczęcie chłodzenia do 22'C
16 sie 2019, 23:27
- 00:00 - zakończenie chłodzenia (różnice w pomiarach termometrów)
17 sie 2019, 00:53
- 00:10 - filtracja chmielin + napowietrzanie brzeczki
17 sie 2019, 00:53
- 1:00 - dodanie drożdży
17 sie 2019, 01:21
- Blg przed gotowaniem 13'
Końcowe blg 14'
18 sie 2019, 22:33