

#50 West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.75 kg (88.2%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.5%)	85 %	3
Cukier	White Sugar, Clear	0.2 kg (4.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Cascade	100 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Zmieniłem słód ze Świata Słodu na słód z Castle - wydajność zacierania wzrosła z 65 do 85%. Woda modyfikowana na Light Colour & Hoppy. Woda Zakwaszana na oko do jakichś 5.7

15,1 Bx?
6 sty 2021, 22:11