

#79 Session West Coast IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **30**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.66 kg (79%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.22 kg (10.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.22 kg (10.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450 Denny's Favorites	Ale	Płynne	44.23 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Gęstość po gotowaniu 9 Bx
Whirlfloc + pożywka
21.07.21
21 lip 2021, 16:46