

## AIPA - West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilzneński          | 5 kg (80.4%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt     | 0.346 kg (5.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Muntons - Whole Pale Venture    | 0.493 kg (7.9%) | 80 %       | 4.5 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt 3-4 | 0.125 kg (2%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carared             | 0.208 kg (3.3%) | 75 %       | 90  |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.05 kg (0.8%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Na zimno                  | Citra      | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe     | 50 g  | 22 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 50 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Magnum     | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                                | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|--------------------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski<br>(Siarczan wapnia) | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia                       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Mech irlandzki                       | 3 g   | Gotowanie  | 15 min |

### Notatki

- Jeczmiem palony wrzuciłem na filtrację, żeby tylko kolore oddał bez dodatkowych aromatów  
21 lut 2017, 15:29