

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 (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