

Clasic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (87.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (6.3%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 20 g | 70 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | NaCl | 8 g | Zacieranie | 70 min |
| Inne | Witamina C | 3 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Klarowanie | Whirfloc 1/2 tabletki | 1 g | Gotowanie | 0 min |

Notatki

- Fermentacja
20 dni - 16 C
7 dni cicha - 18 c
7 dni cold crash
Rozlew na 2.0
Fermentacje można pociągnąć na Verdantach zgodnie z ich schematem nie będzie to jednak wajb klasycznego west coast.
31 lip 2023, 23:47