

DDH West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (47.6%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (47.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.2 kg (4.8%) | 70 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 10 g | 20 min | 12.3 % |
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 20 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 10 g | 20 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Sabro | 8 g | 5 min | 12.3 % |
| Gotowanie | El Dorado | 8 g | 5 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 8 g | 5 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 7 g | 1 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 7 g | 1 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 7 g | 1 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Sabro | 5 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | El Dorado | 5 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Falconer's Flight | 5 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Sabro | 20 g | 4 dni | 15 % |
| Na zimno | El Dorado | 20 g | 4 dni | 15 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 20 g | 4 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|

Notatki

- F. burzliwa w temp. 15,5-17 st 13 dni, zeszło do 3,1 blg.
F. cicha w temp. 15,5-17 st, zeszło do 2,9 blg.

Refermentacja - syrop z cukru białego (111g) rozpuszczony w ok. 0,5 l wody.

Barwa - jasne, słomkowe, klarowne.

Piana: biała, obfita, drobnopęcherzykowa, trwała.

Aromat: słodkie cytrusy, mango grejpfrut a także karmel, toffi, kwiatowe, ziołowe.

Smak: cytrusowy, słodowe(karmel/toffi) dość dobrze zbalansowane. Nieco mniej wyczuwalne cytrusy w porównaniu z aromatem.

Goryczka: wysoka, ale nie zalegająca

Odczucie w ustach: piwo pełne, na pewno nie wodniste, dość wysoko nasycone.

Ogólne wrażenia/uwagi: Intensywne w aromacie i goryczce. Druga dawka chmielu powinna być jednak ok 40 minut gotowania zamiast 55. Wtedy i smak byłby bardziej wyrazisty.

23 paź 2018, 01:14