

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