

# ICE DOUBLE WEST COAST IPA - III FPD

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (26.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	80 %	5
Cukier	cukier	2 kg (21.1%)	--- %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	4 %
Whirlpool	lunga	50 g	15 min	11 %
Whirlpool	Dr Rudi	50 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	15 %
Na zimno	lunga	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	2 dni	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	15 min