

# 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      |