

Janurkowy West Coast #1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (9.5%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (9.5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	24 g	12 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	pirosiarczan sodu	3 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- pirosiarczan do rozmiękczenia wodzionki
Słody zrobione najpierw w osobnym garnku w około 2,5l. wody i dodane do reszty brzezki w temp. około 70 stopni. Po dobieciu do +/- 90 stopni dodany 1,7 kg ekstraktu Bruntal.
Z gotowania wyszło takie 8,7 l., dodałem +/- 0,5l wody gotowanej osobno, jest lekko ponad 9l. Ekstrakt wyszedł równo 15
23 maj 2024, 22:19