

Lakewood v1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1.7 kg (40.5%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic 2019	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra 2019	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra 2019	15 g	20 min	12 %
W 70 stopniach, 20 minut mieszając - przerwa w chłodzeniu				
Whirlpool	Mosaic 2019	35 g	20 min	10 %
W 70 stopniach, 20 minut mieszając - przerwa w chłodzeniu				
Na zimno	Citra 2019	25 g	1 dni	12 %
1 doba w 17 stopniach, potem min. 48h cc				
Na zimno	Mosaic 2019	25 g	1 dni	10 %
1 doba w 17 stopniach, potem min. 48h cc				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- West Coast IPA
22 lut 2020, 20:30