

Lekko podwędzany West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie 60 minut w temperaturze 64 °C / 10 minut 77 °C
Przepis eksperymentalny, nieszczegółowy
7 kwi 2020, 10:17