

Modern West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **72**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4.5 kg (81.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.3%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	El Dorado	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Simcoe cryo	25 g	3 dni	22 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

Notatki

- Woda 20 l Żywiec zdroj, modyfikacja 1.2 g CaCl₂, 6 g gipsu do zacieru i 2 g do wysładzania, reszta wody kran. Kwas mlekowy do pH ok 5.5-5.4
Cukier dodany na whirlpoolu po rozpuszczeniu w wodzie i zagotowaniu.

whirlpool 75 stopni
24 mar 2025, 22:01