

New West Coast Ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **77**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	southern cross	20 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	75 g	4 dni	10 %
Na zimno	southern cross	75 g	4 dni	14 %
Na zimno	Zythos	75 g	4 dni	11 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	60 min	1 %

Whirlpool	southern cross	75 g	60 min	1 %
Whirlpool	Zythos	75 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Chmienie w whirlpoolu- tzw przerwa chmielowa po gotowaniu w temp. 70 stopni C. Pokazywane IBU będzie mniejsze, gdyż poniżej 75 stopni właściwie IBU nie powinno znacznie wzrosnąć.
Gęstwa drożdżowa 1000 ml zrobiona z starteru drożdżowego
2 lut 2020, 18:22