New Zealand Session West Coast IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg *(93.5%)*	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg *(4%)*	70 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.15 kg *(2.4%)*	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Nectaron	10 g	100 min	12.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Motueka	50 g	10 min	7 %
Whirlpool	Nectaron	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	14 dni	12.3 %
Na zimno	Motueka	15 g	14 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	1 dni	12.3 %
Na zimno	Motueka	35 g	1 dni	7 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Notatki

- WODA: https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=QKBBZWS

  ZACIERANIE:
  pH zcieru po korekcie = 5,6 pH -> dodane dodatkowe: 1ml kwasu= 5,55 pH -> dodane + 0,5 ml kwasu -> bez pomiaru

  WYSŁADZANIE
  10g Nectaron do brzeczki w trakcie wysładzania

  GOTOWANIE
  ekstrakt 10,7 zamiast 10,2 -> KOREKTA + 1l wody (już w trakcie wrzenia w ok 35 min)

  BRZECZKA NASTAWNA
  12,1 BLG
  Warka mała - 12,5l - us-05 -15,8'C (lodówka)
  Warka duża - 19l - BRY-97 - 16/17'C - luzem bez kontroli (wyjazd) ok 22'C ???

  3 dzień fermentacji dodatek chmielu na biotransformacje. 40% mała warka / 60% duża warka

  Warka duża - zakażenie/fenol

  25.04. mała warka - na cichą
  04.05. Mała warka - chmielenie na zimno (14'stopni)
  Dawka 1: rano
  20g Nelson
  15g Motueka

  Dawka 2: popołudnie
  18g Motueka

  CC od 06.05. do rana 09.05
  BUTELKOWANIE - 09.05.024 - rano
  63,5 g cukru na 11,5l piwa
  10 kwi 2024, 18:21

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.