

# 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## 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
Brzezka przednia	Nectaron	10 g	100 min	12.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	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 Sauvignon	25 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	14 dni	12.3 %
Na zimno	Motueka	15 g	14 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	1 dni	12.3 %
Na zimno	Motueka	35 g	1 dni	7 %

## Notatki

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

### ZACIERANIE:

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

### WYSŁADZANIE

10g Nectaron do brzezki 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