

# NEW ZEALAND SESSION WEST COAST IPA^

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	4 kg (80%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10%)	--- %	5
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.4 kg (8%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	15 g	20 min	13.09 %
Gotowanie	Dr. Rudi	15 g	20 min	12.09 %
Whirlpool	Pacifica	50 g	15 min	5.4 %
Whirlpool	Southern Cross	50 g	15 min	13.09 %
Na zimno	Pacifica	50 g	3 dni	5.4 %
Na zimno	Southern Cross	35 g	2 dni	13.09 %
Na zimno	Dr. Rudi	15 g	2 dni	12.09 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;  
schłodzenie brzożki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
28 cze 2020, 13:25