

## Ol' New School (West Coast Ipa)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.3%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	80 min	13 %
Whirlpool	Chinook	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	---	13 %
kiedy blg jest pomiędzy 4-6				
Na zimno	Centennial	25 g	---	10.5 %
kiedy blg jest pomiędzy 4-6				
Na zimno	Galaxy	70 g	---	15 %
Kiedy blg jest poniżej 4				
Na zimno	Vic Secret	70 g	---	16.3 %
Kiedy blg jest poniżej 4				

### Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Po 3 dniach od ustabilizowania się końcowego Blg cold crash przez tydzień. Nagazowanie 2,4 vol.  
*12 mar 2024, 09:21*