

P.40 - West Coast IPA 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.7 kg (80.3%)	85 %	7
Ziarno	Chleb pszenny	1 kg (14.1%)	81 %	3
Cukier	Glukoza	0.4 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	30 g	20 min	14.1 %
Whirlpool	Idaho 7	50 g	20 min	14.1 %
Na zimno	Idaho 7	70 g	5 dni	14.1 %
Na zimno	El Dorado	150 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Woda do zacierania 21 L.
 - Kwas mlekowy - 3,4 ml
 - Chlorek wapnia (CaCl₂) - 2,1 g
 - Gips piwowarski (CaSO₄) - 3,6 g

- Sól epsom (MgSO_4) - 3,2 g
- Woda do wyładzania 24 l
- Kwas mlekowy - 3,8 ml
- Chlorek wapnia (CaCl_2) - 2,4 g
- Gips piwowarski (CaSO_4) - 4,1 g
- Sól epsom (MgSO_4) - 3,6 g

12 gru 2022, 18:53