

Raróg (West Coast IPA)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **73**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Crystal	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	30 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Crystal	30 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Piwo bardzo dobre.
24 kwi 2019, 11:53