

Session West Coast IPA #3 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński 2RS Castle Malting	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (20%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amora Preta (Polishhops)	5 g	100 min	9.9 %
Gotowanie	Amora Preta (Polishhops)	10 g	20 min	9.9 %
Gotowanie	Zibi (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta (Polishhops)	50 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zibi (Polishhops) - granulat	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Amora Preta (Polishhops)	45 g	0 min	9.9 %
Whirlpool	Zibi (Polishhops) - granulat	50 g	0 min	10 %

Na zimno	Amora Preta (Polishhops)	50 g	7 dni	9.9 %
Na zimno	Zibi (Polishhops) - granulát	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	8 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8HTG8JR>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 68.8 0.0 131.0 46.6 154.5 0.052
 Mash pH *: 5.24
 SO42-/Cl- ratio: 3.3 More Bitter
 10 lut 2020, 10:45