

Session West Coast IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **51**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.2 kg (93.3%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	6.5 g	60 min	65 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
 - zacieranie 15L - 2.5 ml kwasu mlekowego, 2 gr gipsu
 - wystadzanie 11.2 L - 3.5 ml kwasu mlekowego
- 24 lut 2023, 15:34