

Single Hop West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (78.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.8%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.38 kg (6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	23 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	90 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	7 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Zacieranie	13 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Mosaic terror!
20 sty 2016, 21:23