

#ucin west coast ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 66°C - 50 min
72°C - 10 min
podgrzanie do 78°C i filtracja
fermentacja burzliwa 7-10 dni
fermentacja cicha - 10-14 dni
20 mar 2021, 12:20