

WC IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	15 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Drugi whirlpool na 1 min to tak na prawdę hop stand w 85 stopniach.
14 kwi 2021, 23:22