

West Coast

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.5**
- 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 **80 %**
- 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 **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Brown Rice Flakes	0.4 kg (6.8%)	60 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska starter 1L	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
gęstwa dodana do startera 1L woda + 135g ekstrakt słodowy suchy + szczypta płatków drożdżowych				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	---
gips browarniczy dodany do wody 1 łyżeczka				

Notatki

- Fermentacja burzliwa 22st C 7dni
+ 4dni chmielenie na zimno, butelkowanie glukoza 5g/ litr

za mało wody i zrobiłem double West coast
18 lis 2020, 17:09