

West Coast American IPA BIAB

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---

Notatki

- Columbus - goryczka
 - Chinook - flame out
 - Mosaic - hop stand 15 minut
- Dwa wiadra: 50 g Citry do jednego, 50 g Nelson Sauvin do drugiego
1 lut 2022, 19:10