

West Coast IPA 14° TwójBrowar

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- 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 **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (58.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Wyladzanie 12l 80°C
Burzliwa 18-21°C 7-10 dni

Cicha 18-21°C 6-7 dni
Refermentacja glukozą 6g/l
1 sty 2022, 21:49