

West Coast IPA 2022 by Dawid Postoj

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (96.2%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial CP	15 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Simcoe PP	15 g	60 min	10.7 %
Whirlpool	Centennial CP	30 g	15 min	10.7 %
Whirlpool	Simcoe PP	30 g	15 min	10.7 %
Na zimno	Simcoe PP	30 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Citra CP	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Centennial CP	25 g	3 dni	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO:kran modyfikowana kwasem mlekowym
zacieranie 18L - 3ml kwasu
Wysładzanie 8.5 - 4ml kwasu
22 wrz 2022, 15:46