

West Coast IPA #21 (modyfikacja z AlePiwo.pl i moja)UWAŻÓNE 28.12.2022

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **13.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	31
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	124

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	80 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	80 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	200 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis
2 fermentory z prędkiej używanymi drożdżami. Bez przelewania				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	0 dni
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Cukier	200 g	Butelkowanie	---

Notatki

- !!! Przy 11 kg siodu i 45 l wody do zacierania + ok 20 litrów do wysładzania (wyszło ok 48 l brzezki o BLG ok 22 BLG (mierzone na refraktometrze oraz balingometrze) .

Aby obniżyć ekstrakt podczas studzenia (przy ok 100 stopniach) dodano 10 litrów wody niegazowanej z butelki)

Wyszło ok 12 BLG po dodaniu wody. Po przelaniu do fermentorów z gęstwą fermentacja ruszyła w 15 stopniach po ok 2 godzinach .

29 gru 2022, 13:40