

West Coast IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **75**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gulo Ale OYL-501	Ale	Płynne	200 ml	Omega
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Whirflock	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Profil wody (chmielowy) :Ca-89.3/Mg-6.7/Na-14.9/Cl-57.3/SO4-167.3/HCO3-41
Kwas mlekowy do korekty pH zacieru (pH 5.2-.5.3) i wody do wystadzenia (1ml kwasu)
pH na wybiciu około 5.1
Fermentacja Gulo Ale: start 21°C, po 1 dniu podniesienie temp. 23°C, w 4dniu temp. 25°C
Fermentacja Lutra: Start i cała fermentacja w temp pokojowej
11 gru 2022, 10:45