

West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (41.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (58.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 55 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 60 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM 54 Gorączka Kalifornijska | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Notatki

- Zmienić chmiele, chmielić na co najmniej 80 IBU i zacierać wytrawniej
28 cze 2018, 19:06