

West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (30.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.2 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|--------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 10 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.4 g | Fermentis |

Notatki

- 15 blg, 2 blg
8 kwi 2018, 23:48