

West Coast IPA by Homebrew Channel

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **72**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (98.6%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.05 kg (1.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	5 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	8.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	12.7 %
Whirlpool	Centennial	5 g	15 min	10.5 %

Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

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

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 13L
gips - 2.6L
chlerek - 1.3

wyśładzanie 7L
gips 4.5 gr
chlerek wapnia 2.25 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 mar 2022, 16:13