

West Coast IPA/Eng by tb

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (58.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g | 55 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | citra USA | 70 g | 5 min | 12.9 % |
| Na zimno | citra USA | 38 g | 7 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S04 | Ale | Suche | 100 g | --- |

Notatki

- Zacieranie:
Do 18l wody w temp. 68st wsypać ześrutowane słody.
66st. przez 90 minut
78 st przez 5 minut
Wyladzać w temp. 80 st.

Gotowanie: 60 minut

Chmiel Chinook 13g po 5 minutach od początku gotowania,

Chmiel Mosaic 50g po 50 minutach od początku gotowania,

Chmiel Citra 70 g po 55 minutach od początku gotowania

Fermentacja:

Burzliwa 18-21st. 14 dni,

Cicha 18-21 st. 7 dni (dodać 38g Citry i 40g Mosaic)

Butelkować z vit. C i białym cukrem.

1 paź 2022, 17:10