

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