

WEST COAST IPA - MARK 2 - MAŁY DUŻY (RC2)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	75 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	17.5 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	8 dni	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	8 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	8 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	8 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	8 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:
Zasyp - 60*

62-64* Przerwa 60 minut
64* Przerwa 10 minut lubi do negatywnej próby jodowej

64* Filtracja

Chmienie:

Przełać na cichą 8 dni przed rozlewem i wtedy dodać chmiele na zimno

4 cze 2020, 11:26