

WEST COAST IPA MPPD 2021 18 Blg # 54

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **85**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (26.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Cukier	Cukier biały	0.1 kg (1.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---
--------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sól Epsom	3 g	Gotowanie	40 min