

West Coast IPA MPPD

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4**
- 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 **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	2.8 kg (71.8%)	82 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.8%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (7.7%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Woda RO jodowana 20L (12L woda z jonizacją 8L woda czysta) modyfikowana:
Chlorek wapnia 7 ml
Epsom 2,5g
Gips piwowarski 4g
Kwas mlekowy 2ml do zacieru 0.5 ml do wyśładzania
22 kwi 2021, 17:00