

West Coast IPA na FM54

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (71.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (14.3%)	80.5 %	4
Ziarno	słód ryżowy	1 kg (14.3%)	70 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- 15.2.2025 - dodanie chmieli na zimno.
15 lut 2025, 14:58