

West Coast IPA na II Wielkopolski KPD

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (91.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	50 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	11.1 %
Gotowanie	Elani	100 g	1 min	5.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- <https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>

<https://wielkopolski-konkurs-piw-domowych.breward.app>

Dodatek wpisany na ostatnią minutę realnie pójdzie po schłodzeniu brzezki do 75-80 st. C
19 gru 2024, 20:31