

# West Coast IPA Simcoe Amarillo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (10.7%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	55 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	55 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	80 g	1 min	13.2 %

Na zimno	Amarillo	125 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	125 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Chmiel na whirlpool dodać na godzinę, tu wpisana minuta bo Brewness nie uwzględnia że w odpowiednio niższej temperaturze przyrost IBU można pominąć, a to kalkulator dolicza to jako 60 minut gotowania, co zaburza wynik.  
27 mar 2021, 00:49