

West Coast IPA v1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **9.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.95 kg (86.7%)	80 %	26
Cukier	Cukier	0.3 kg (13.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	18 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka nastawna: 12.1L - 14 Blg
Po gotowaniu 10L brzeczki
Po filtracji 9.5L
Uzupełnione wodą do 11L - 15.1 BLG

Koniec:

- 3.5 BLG

- dodanie 15g Mosaic jako herbatka (rozrobione w 1.5L)

- 6g / l cukru do refermentacji

21 sty 2021, 15:48