

West Coast IPA v2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **81**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (89.4%)	81 %	4
Cukier	Sacharoza	0.5 kg (10.6%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	8.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	11.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	8.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	8 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	10 g	Zacieranie	---

Notatki

- hopstand 75C
40' - 20g simcoe, 20g mosaic, 20g centennial
ph zacieru - 5.4
ph wody - 5.1
1 mar 2018, 18:59