

West Coast IPA v3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **77**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 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 **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (93.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.2%)	85 %	4
Cukier	sacharoza	0.15 kg (2.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	40 g	75 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	2 dni	4 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- hopstand 75C 30min
Mosaic 30g
Centennial 30g
Ahtanum 50g
8 kwi 2018, 14:10