

West Coast IPA v7 #63

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.93 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking pilzneński | 3 kg (58.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking pale ale | 2.1 kg (41.2%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 25 g | 60 min | 14.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 30 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 20 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US | 40 g | 5 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g | 1 min | 5.2 % |
| Na zimno | Chinook PL | 40 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Cascade PL | 90 g | 3 dni | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade US | 20 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |
| gęstwa 11-dniowa | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips | 5.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% [ml] | 4.94 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia [ml] | 1.72 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | epsom | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 5 min |