

West Coast New Zealand IPA (WC NZ IPA)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **67**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	5 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	25 g	1 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	25 g	1 min	13.4 %
Na zimno	Pacific Gem	50 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Pacific Jade	50 g	5 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda z Biedry 1
4 paź 2020, 15:25