

West Coast Polish IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **68**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	crisp - Extra Pale Ale	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (23.8%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (12.7%)	70 %	1
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.6 kg (9.5%)	85 %	5
Cukier	cukier	0.4 kg (6.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga MX	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amora Preta HB	50 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	lubelski BA	30 g	15 min	6.5 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Vermelho	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Notatki

- Woda RO:Kran

zacieranie: 20.5L gips 3gr, kwas mlekowy 3ml

wysładzanie: 8.5L kwas mlekowy 3ml

12 lis 2022, 18:07