

West Coast Right on Time

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | simpsons - pale ale | 3.6 kg (87.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (12.2%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 45 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 30 min | 12.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Woda RO modyfikowana odwrotnie do NEIPA:

Zacieranie 14.5L
Gips 2.8 g
Chlorek wapnia 1.4 g

Wystudzenie 6L
Gips 4
Chlorek 2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

6 kwi 2022, 20:42