

West Coast warka 70

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.8 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.4%)	78 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (4.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Talus	120 g	20 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

- 23 l wody zmodyfikowanej razy dwa
Gips 3.5

Chlorek wapnia 2
sól epsom 5
18 kwi 2021, 12:00