

West Coast Zatorze

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10%)	77 %	115

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

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

Notatki

- carapils® (Weyermann)

Dzięki specjalnemu sposobowi zacierania i delikatnemu suszeniu (brak prażenia w wysokiej temperaturze) w słodzie tym powstają duże ilości dekstryn odpowiedzialnych za pełnię smaku, a sód zachowuje bardzo jasną barwę. Dodatek tego srodu przy zacieraniu infuzyjnym może dać efekty, które można osiągnąć stosując dekokcję. Efekt: mocniejsza piana i pełniejszy smak w gotowym piwie.

10 sty 2017, 23:13