

#12 West Coast IPA kociołkowa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (4.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	42.5 g	60 min	13.2 %
Brzezka przednia	Chinook	3.5 g	60 min	13 %
Brzezka przednia	Amarillo	8.8 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Na zimno	Centennial	28.3 g	3 dni	10.5 %
----------	------------	--------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	150.1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	0.6 g	Gotowanie	10 min