

Goryczka złota - West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	1 kg (18.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Gotowanie	10 min