

Micor Modern West Coast IPA test

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4 kg (88.9%)	81 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (6.7%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (2.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	11.6 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Cascade	20 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	---