

Na nic płacze Apache (West Coast IPA) v2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (17.9%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5.9 g	Safale