

Owocowy West Coast

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- 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 **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Marakuia	1720 g	Fermentacja cicha	7 dni