

#Sowa 56 - West Coast IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **71**
- SRM **9.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Colorado Crystal	1 kg (15.6%)	75 %	20
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.4 kg (21.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo 12.2023	30 g	18 min	9 %
Gotowanie	Citra 12.2023	30 g	18 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe 12.2022	30 g	18 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo 12.2023	30 g	10 min	9 %
Whirlpool	Citra 12.2023	30 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe 10.2023	30 g	10 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05 (3 x 11,5g)	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min