

Summer west coast light IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (18.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Nugget	10 g	15 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	20 g	1 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	1 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min