

## Weast Coast Chinook + Amarillo

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | jęczmienny wiedeński Weyermann® | 0.5 kg (9.1%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny      | 1 kg (18.2%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt       | 4 kg (72.7%)  | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                                        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook                                      | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Chinook                                      | 20 g  | 15 min | 13 %       |
| Gotowanie | CRYO hops® - granulāt z lupuliny - AMARILLO® | 10 g  | 15 min | 17.5 %     |
| Whirlpool | Chinook                                      | 20 g  | 10 min | 13 %       |
| Whirlpool | CRYO hops® - granulāt z lupuliny - AMARILLO® | 15 g  | 10 min | 17.5 %     |

### Drożdze

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

|                                     |     |        |       |           |
|-------------------------------------|-----|--------|-------|-----------|
| Fermentum Mobile<br>FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 60 ml | Fermentum |
|-------------------------------------|-----|--------|-------|-----------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc T  | 10 g         | Gotowanie       | 7 min       |