

WEST COAST IPA # 3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (30.7%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (3.8%)	83 %	5
Cukier	Glukoza	0.26 kg (4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	75 g	1 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	75 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	75 g	1 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min