

West Coast IPA FM54

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (39.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	40 g	5 min	11 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	5 min	15.3 %
Whirlpool	Pacific Gem	30 g	1 min	15.3 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile