

West Coast IPA ZM2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **80**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3 kg (27.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.1%)	75 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	3 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	12.1 %

Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	---	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	20 g	Zacieranie	---