

West Cost IPA Leó Browar na mosiac

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (29.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflook	5 g	Gotowanie	10 min