

#34 West Coast IPA Wai-iti

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **61**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	60 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10.3 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	15 min	1.5 %
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	5 min	1.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa u.s. west coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
Nie ruszyły...				

US-05	Ale	Suche	11 g	Safale
-------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min
Trochę za dużo.				