

#8 - West Coast IPA - "Nostromo"

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **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 **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	34 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	10 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12.8 %
75°C hop stand - 30min				
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	26 g	3 dni	10 %

Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.8 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---