

Citrus/Hoppy West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **9.1**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.25 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (10.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Pekko	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	---------	------------------