

# Ebbegarden West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (59.5%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (23.8%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.4 kg (4.8%)	72.8 %	90
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (11.9%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	30 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	90 g	20 min	8.3 %
Na zimno	Zula	150 g	3 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ebbegarden Kveik	Ale	Gęstwa	70 ml	Norwegian Farmhouse

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Pozywka dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do wysładzania	4 g	Zacieranie	60 min