

Fresh Pressed West Coast IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **10 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 76C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (65.8%)	81 %	25
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.3%)	79 %	16
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.6 kg (11.6%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	17 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	28.3 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	28.3 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28.3 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Citra	28.3 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	28.3 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	3.5 g	Butelkowanie	---