

Session West Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Whirlpool	Cascade	35 g	20 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	2 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis