

Session West coast no.7

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	77 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lotus	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Strata	90 g	5 min	13.6 %
na 85 st				
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	10 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	lotus	25 g	6 dni	13.2 %
na flame out				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.1 g	Fermentis