

Session West Coast NZ IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **51**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	60 min	8.83 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	15 min	8.83 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	5 min	8.83 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	5.6 %
Whirlpool	Motueka	10 g	20 min	5.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	20 min	8.83 %
Na zimno	Nelson Sauvin	70 g	5 dni	8.83 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis