

## Sloth Brew West coast ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **71**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.5555 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3219.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2100 L**
- Całkowita objętość zacieru **2800 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2100 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1819.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3219.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	625 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	25 kg (3.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	25 kg (3.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	6000 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	3000 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	2250 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	2250 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	2250 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	3000 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	2250 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	2250 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	1500 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------