

Stigbergets West Coast IPA clone

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.69 %**
- IBU **21.8**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.42 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.42 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg	82.5 %	9
Ziarno	CaraGold	0.3 kg	80 %	19
Ziarno	Wheat Torrified	0.3 kg	79 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	8 %
	Simcoe	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	12.25 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle English Ale	Ale	Suche	--- g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride (CaCl2)	1 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gypsum (CaSO4)	8 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Lactic Acid	3.3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride (CaCl2)	0.3 g		0 min
Czynnik do wody	Gypsum (CaSO4)	2.4 g		0 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	0.44 g		0 min
Czynnik do wody	Irish Moss	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Sugar	350 g	Gotowanie	5 min