

## Weast Coast Chinook + Amarillo

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	jęczmienny wiedeński Weyermann®	0.5 kg (9.1%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	CRYO hops® - granulaty z lupuliny - AMARILLO®	10 g	15 min	17.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	CRYO hops® - granulaty z lupuliny - AMARILLO®	15 g	10 min	17.5 %

### Drożdże

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

Fermentum Mobile FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum
-------------------------------------	-----	--------	-------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc T	10 g	Gotowanie	7 min