

## West Coast Amore Pretta

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.6 kg (17.1%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Amore pretta	5 g	10 min	11.2 %
Whirlpool	Amore pretta	10 g	20 min	11.2 %
Na zimno	Amore pretta	15 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Książęcy	15 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa