

West Coast ARCY IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **10**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Nature - Castle Malting	4 kg (47.9%)	80 %	6
Ziarno	Wayermann - Caramunich® typ I	0.5 kg (6%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12%)	83 %	5
Ziarno	Viking - Caramel Pale malt	2 kg (24%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	10 %

Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min