

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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |