

West Coast Brownie IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **66**
- SRM **19.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (40.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.8%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Nugget	30 g	20 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	30 g	1 min	13.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.8 %

Na zimno	Nugget	30 g	4 dni	13.8 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---