

West Coast Double IPA Single Hop Cenntennial

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	80 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	80 g	8 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	80 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	160 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

starter drożdżowy dwu stopniowy mieszany ręcznie.
1,3litra plus 1,5litra daje około 300