

WEST COAST IPA Citra&Mosaic

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.9**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (74.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (20.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.6%)	73 %	80
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	2 min	12.5 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	55 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min