

West Coast IPA Królika

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 3 kg (46.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.381 kg (5.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.092 kg (1.4%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 5 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 5 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 5 min | 8.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|---------|--------------|
| Omega Yeast OYL-004 West Coast Ale I | Ale | Płynne | 1000 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | 70 min |