

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**
- Wyladuj 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