

West Coast IPA Lutra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (65.8%)	80 %	3
Cukier	Ksylitol	0.1 kg (1.3%)	30 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (19.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki kukurydziane	1 kg (13.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	8.33 g	60 min	65 %
Na zimno	Riwaka TB	208.33 g	3 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	6.94 g	Gotowanie	5 min