

West Coast IPA Lutra II

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **10**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5 kg (71.4%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (14.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki kukurydziane | 0.5 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Na zimno | Wai-iti | 200 g | 3 dni | 4.1 % |

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 |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|