

West Coast IPA Strata/Citra/Bravo

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.41 kg (42.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.55 kg (57.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Strata	10 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Strata	30 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	227.27 ml	---