

West Coast IPA z pie*dolnięciem

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **69**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (93.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 10 min | 13 % |
| Whirlpool | Idaho 7 | 25 g | 10 min | 12.7 % |
| Na zimno | El Dorado | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 12 % |