

West Coast OAT IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (39.5%)	80 %	3.8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.5%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.3%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min