

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**
- Wyszadzaj 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 |