

West Cost Bimba

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium Weyermann	2 kg (60.6%)	80 %	2.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.5 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7.5 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	7.5 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7.5 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	7.5 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	7.5 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Simcoe	7.5 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis