

#007 West Coast IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (53.2%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.6 kg (34.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (8.5%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.195 kg (4.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	7 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	7 min	6 %
Na zimno	Citra	8 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's