

#204 West Coast IPA Wlqp

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (1.6%)	100 %	16
Ziarno	Simpsons - Maris Otter (nie pytaj czemu)	1.9 kg (30.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Motueka	50 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7.2 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Idaho 7 Cryo	25 g	5 dni	21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis