

#23 West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	5 kg (96.2%)	80 %	6
Ziarno	Carapils	0.2 kg (3.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Na zimno	Simcoe	75 g	0 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 - Gorączka kalifornijska	Ale	Kultury	200 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki pszenne błyskawiczne	1000 g	Zacieranie	0 min