

Californication (West Coast IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	82 %	4
Cukier	Cukier	0.3 kg (4.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	1.4 g	Gotowanie	15 min