

Double West Coast IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **126**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2 kg (28.6%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.1%)	75 %	5
Cukier	Cukier	0.5 kg (7.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Summit	15 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	lunga	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min