

Double West Coast ipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **77**
- SRM **8.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (54.3%)	82 %	4
Ziarno	simsons extra pale ale	2 kg (21.7%)	85 %	3
Ziarno	simpsons imperial	1 kg (10.9%)	79 %	45
Ziarno	Dextrine simpsons	0.5 kg (5.4%)	72 %	2
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.2 kg (2.2%)	76 %	69
Ziarno	Słód owsiany simpsons	0.5 kg (5.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mój blend us05 + mangrove wc	Ale	Gęstwa	300 ml	---