

Double West coast ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **66**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (48.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	7 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Motueka	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %
Gotowanie	Cashmere	25 g	20 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	25 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Cashmere	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Cashmere	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	X13	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---