

Double West Coast IPA

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **51**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (20%)	85 %	7
Suchy ekstrakt	Suchy ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5%)	95 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min