

Kontynuując dalej (West Coast DIPA)

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 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 **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sorachi Ace	20 g	90 min	12.8 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Summit	100 g	2 dni	17 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	2 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile