

P.31 - West Coast IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **80**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 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 **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (56.7%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.4%)	81 %	4
Dodatek	Chleb pszenny	0.7 kg (9.9%)	81 %	3
Cukier	Cukier	0.35 kg (5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Chinook	35 g	5 min	10.6 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	10.6 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.9 %
Brzezka przednia	Equinox	10 g	30 min	13.8 %
Brzezka przednia	Chinook	15 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - BRY-97	Ale	Suche	22 g	Danstar
------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka cytryny	40 g	Gotowanie	1 min