

West Coast Forest IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	Chinook	25 g	4 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pędy świerku	250 g	Gotowanie	10 min
Inne	pędy sosny	150 g	Gotowanie	7 min