

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (77.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.25 kg (5.6%)	78 %	18
Cukier	cukier	0.25 kg (5.6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa West Coast	Ale	Suche	10 g	---