

West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **69**
- SRM **6.1**
- Styl **American 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **85C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Sabro	25 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kokos	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kokos	100 g	Fermentacja cicha	4 dni