

West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **75**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (43.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.97 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.43 kg (12.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.46 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile