

West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **4.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	4 kg (58.4%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (29.2%)	80.3 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.6%)	75 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.4 kg (5.8%)	82 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (2.9%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	8.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min