

West Coast Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.5 kg (85.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |

| | | | | |
|-----------|----------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie | whirflock | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | kwas fosforowy | 1 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | kwask I-askorbinowy | 4 g | Butelkowanie | --- |