

West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1 kg (16.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	70 %	4
Ziarno	Viking - wędzony gruszą	5 kg (80.6%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Topaz	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Topaz	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Topaz	50 g	7 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's