

West coast IPA 2 piwowar

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (78.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (13.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Iunga	40 g	45 min	11 %
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	25 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	25 g	25 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	75 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	75 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis