

West Coast IPA -2019.pl

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (65.1%)	88 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (32.6%)	88 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (2.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	55 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	38 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------