

West Coast IPA 2023

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **64**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **59 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.3 kg (11%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (4.2%)	80 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (8.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.5 kg (4.2%)	80 %	18
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (8.5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	90 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	X09326	120 g	0 min	4.8 %
Na zimno	X09326	150 g	3 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	3 g	Fermentum Mobile
#23 Otterdal	Ale	Suche	3 g	---
#35 Wollsaeter	Ale	Suche	3 g	---
Lutra OYL-071	Ale	Suche	3 g	Omega