

West Coast IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **48**
- SRM **6.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (93.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	7.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Chinook	25 g	15 min	7.2 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Suche	23 g	safale