

west coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Adaho 7	10 g	15 min	12.1 %
Na zimno	Adaho 7	40 g	4 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	uwodnione

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min