

West coast ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **69**
- SRM **4.1**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (60.6%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (21.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Cukier	cukier biały	0.7 kg (10.6%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	10 min	15.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	100 min	10.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----