

West Coast IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (58.3%)	81 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	60 g	5 min	12 %
Na zimno	citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	7 dni	7.6 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszone skórki cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min