

West Coast IPA 4

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **59**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.5 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 **49.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (3.5%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1 kg (7.1%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (10.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	2.5 kg (17.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (10.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Gotowanie	X09326	30 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	X09326	50 g	10 min	4.8 %

Aromat (koniec gotowania)	X09326	50 g	0 min	4.8 %
Na zimno	X09326	100 g	6 dni	4.8 %
Na zimno	X09326	100 g	3 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida	Ale	Suche	3 g	---
Hot Head	Ale	Suche	3 g	---
Oslo	Ale	Suche	3 g	---
Jovaru	Ale	Suche	3 g	---