

West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (72.5%)	80 %	4
Ziarno	Brewferm Cara-Crystal	0.3 kg (4.3%)	71.7 %	120
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14.5%)	79 %	6
Cukier	cukier biały	0.1 kg (1.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6.8 %

Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %