

west coast IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pilzneński	5.5 kg (84.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	20 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Summer	30 g	0 min	6.4 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

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

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