

West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (8.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	20 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	9 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	9 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	9 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	9 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Amarillo	9 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	9 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	18 g	3 dni	13.7 %

Na zimno	Amarillo	12 g	3 dni	8.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	54.55 ml	---