

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (80.6%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Chinook	25 g	1 min	13 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	7 g	Zacieranie	60 min