

West Coast IPA / India Pale Lager

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.1%)	81 %	3.5
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (33.1%)	80 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.06 kg (0.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	1 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	11.1 %