

West Coast IPA MC

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	4 kg	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.6 kg	75 %	5
Ziarno	Wiedeński Strzegom	1 kg	80 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.1 %
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowski	20.13 g	Zacieranie	---
-----------------	---------------	---------	------------	-----