

West Coast IPA pierwszy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.93 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (83.3%)	79 %	30
Ziarno	Pilsner malt Muntons	1 kg (16.7%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Chinook	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Comet	40 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	3 dni	16.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	800 ml	starter

gęstwa 11-dniowa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	whirflok	1 g	Gotowanie	15 min