WEST COAST IPA - przykładowa receptura

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 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 **17.5 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**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg *(94.3%)*	81 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg *(4.9%)*	100 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg *(0.8%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	45 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min