

West Coast IPA v2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **35.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.5 kg (76.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1.4 kg (10.2%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (5.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	60 g	3 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	mosaic	40 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	10 min	8.7 %

Drożdże

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