

West Coast IPA v5

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64.5**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.56 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.08 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.56 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1.2 kg	80 %	30
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	1.2 kg	82.23 %	7
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg	79.5 %	21
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.32 kg	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.2 %
	Amarillo	20 g	20 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amerykański sen	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	8.58 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	3.77 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.46 g	Zacieranie	60 min