

#015 West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **88**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.4 kg (88.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (2.8%)	61 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (6.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	95 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	95 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min