

DDH West Coast IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **86**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (75.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.6%)	85 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Azacca	30 g	30 min	14 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min