

Double West Coast IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **68**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------