

Hardcore West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **134**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	70 g	3 dni	11 %
Na zimno	taiheke	70 g	3 dni	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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