

Polish West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (52.2%)	82 %	4
Ziarno	słód cookie	0.25 kg (4.3%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Słód Diastatic Castle Malting	0.25 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	50 min	5.8 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Izabella	30 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Izabella	20 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile