

West Coast Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **66**
- SRM **42.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3 kg (50.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (23.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (16.9%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (8.5%)	71 %	1675

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min
Inne	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---