

West Coast IPA 01

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **73**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis