

West Coast IPA 02

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **107**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (28.6%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 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 | 19 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 19 dni | 12 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|--------|--------|
| Na zimno | Cascade | 10 g | 19 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 |