

West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Gotowanie	60 min