

West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **72**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (1.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	1 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wy1217	Ale	Gęstwa	300 ml	---