

west coast ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.8%)	82 %	5
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.5%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	5 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Zeus	5 g	20 min	15.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zeus	15 g	7 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	7 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Zeus	10 g	2 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	2 min	8.8 %
Na zimno	Zeus	15 g	4 dni	15.7 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min