

West Coast IPA 14'Blg

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3300 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1800 L**
- Całkowita objętość zacieru **2400 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1800 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2100 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3300 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	250 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	350 kg (58.3%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1800 g	55 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	2000 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	3500 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	500 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	1500 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	1500 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2000 g	Fermentis