

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	6 kg (96.8%)	81 %	3.5
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	11.6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfock	0.1 g	Gotowanie	10 min