

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic, Simcoe, Citra	45 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe, Mosaic, Citra	45 g	1 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic, Simcoe	40 g	1 min	11.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Mosaic, Simcoe i Citra - po 15g na aromat i whirlpool
Mosaic i Simcoe po 20g na hop-stand 75°C

Zacieranie 63-64°C
Fermentacja 17-18°C
solidny cold crush (48h)
27 lis 2019, 16:11