

WEST COAST IPA 15 Blg #49

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **77**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.1%)	81 %	6
Cukier	Cukier	0.05 kg (1.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Colum	15 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Sabro	30 g	4 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11.5 g	LALLEMAND