

West Coast IPA 15 blg chinook/mosaic/amarillo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **77 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (49.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1.6 kg (21.9%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1.6 kg (21.9%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Mosaic US | 25 g | 15 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.8 % |
| Whirlpool | Chinook | 15 g | 3 min | 12.7 % |
| Na zimno | Mosaic US | 18 g | 7 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 26 g | 7 dni | 9.8 % |
| Na zimno | Cascade PL | 30 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 12 g | Mangrove Jack's |

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | FERMENTIS |
|--------------|-----|-------|------|-----------|