

West Coast ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **89**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %

Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	15 g	---