

WEST COAST IPA 16,3 BLG # 96

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 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 **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (80.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (6.5%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.3 kg (4.8%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Cukier | 0.2 kg (3.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | ZU 12 | 50 g | 70 min | 9.7 % |
| Gotowanie | IU 02 | 50 g | 15 min | 7.6 % |
| Gotowanie | ZU 12 | 40 g | 40 min | 9.7 % |
| Na zimno | IU 02 | 50 g | 3 dni | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |