

West coast IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.75 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %

Whirlpool	Azacca	15 g	10 min	14 %
-----------	--------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis