

West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (37.7%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (52.8%)	80 %	4
Cukier	Cukier biały	0.25 kg (9.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	19.9 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	29.84 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	14.92 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	14.92 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Płynne	49.74 ml	Omega Yeast