

West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (82%)	80 %	8
Ziarno	Castle Munich light	0.3 kg (4.9%)	80 %	15
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (13.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	95 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Amarillo	95 g	3 dni	10.5 %
Whirlpool	Cascade	45 g	45 min	7.2 %
@70 st. C				
Whirlpool	Amarillo	45 g	45 min	10.5 %
@70 st. C				
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	12 g	50 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	666 ml	---