

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	100 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	150 g	5 dni	10 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Gotowanie	Crystal	100 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis