West Coast IPA #19 (modyfikacja AllePiwo 17.11.2022)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **64.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **42.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg *(90.9%)*	80 %	12
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg *(9.1%)*	78 %	47

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	4 dni	5.2 %
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	**Nazwa**	**Ilość**	**Użyto do**	**Czas**
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				
Inne	Cukier	100 g	Butelkowanie	---
Tylko na 1/2 warki. Jeden fermentor 25l				

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.