West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilsner	4.5 kg *(61.6%)*	82 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett - Maris Otter	2.5 kg *(34.2%)*	81 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg *(1.4%)*	72 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.2 kg *(2.7%)*	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus	15 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.5 %
hopstand w 75 st. C przez 30 min				
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.9 %

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

hopstand w 75 st. C przez 30 min				
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
hopstand w 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Do podzielenia na pół				
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10 %
Do jednego fermentora				
Na zimno	Eureka!	50 g	2 dni	18 %
Do drugiego fermentora				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Płynne	50 ml	Priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	81 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	81 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Środek do klarowania piwa płynny Mangrove Jack's	3 g	Fermentacja cicha	2 dni
Rozpuścić w połowie szklanki wody				
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Chmielenie na zimno, trzymać się temperatur 16-19 st.C przez 2 dni
  Cold Crashing 1-4.5 st. C przez 3 dni

  Woda: 25% zdemineralizowanej + sole w zacieraniu i wysładzaniu - siarczki do chlorków 3:1
  Pilnować pod koniec gotowania żeby ph Wody było na poziomie 5.5
  20 kwi 2021, 12:21

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