

West Coast IPA 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.7 kg (45.6%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.9 kg (15.2%)	75 %	59
Ziarno	Viking Red Malt	1.9 kg (15.2%)	85 %	35
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (16%)	78 %	18
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	125 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentum Mobile
#23 Otterdal	Ale	Suche	3 g	---
#35 Wollsaeter	Ale	Suche	3 g	---
Lutra OYL-071	Ale	Suche	3 g	Omega