

West Coast IPA #2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **76**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **85C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8%)	81 %	6
Ziarno	Viking red active	0.5 kg (8%)	80 %	25
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	40 g	20 min	15 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Motueka	30 g	20 min	7 %
Whirlpool	Wai-iti	30 g	20 min	4.1 %
Na zimno	Sabro	25 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis