

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 |