

West Coast IPA -2019.pl

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (65.1%) | 88 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (32.6%) | 88 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (2.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g | 55 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 55 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 25 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 38 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|