

West Coast IPA #21 (modyfikacja z AlePiwo.pl)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	12
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	47

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Cukier	200 g	Butelkowanie	---