

West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (21.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (43.5%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (34.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amerykański sen	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	30 min
Inne	Cynk	0.025 g	Gotowanie	30 min
Inne	Płatki drożdżowe	1 g	Gotowanie	30 min