

West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (83.6%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (11.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	40 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs