

West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (74.6%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.1 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	22 g	Zacieranie	---