

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 | --- |