

West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **56**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	3.5 kg (79.5%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (11.4%)	--- %	3
Cukier	cukier	0.4 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Idaho 7	6 g	50 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	10 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Idaho 7	10 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Simcoe	24 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Idaho 7	24 g	3 dni	12.7 %

Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	10.5 %
----------	-------------------	------	-------	--------

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min