

West Coast IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 10 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 4 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 4 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |