

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (82%)	80.5 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (13.1%)	70 %	2
Cukier	sugar	0.3 kg (4.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	75 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	75 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	2.5 g	Gotowanie	15 min