

West coast ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **79**
- SRM **5.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (84.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis