

West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	11.5 %

Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10.4 %

Drożdże

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