

West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - 6 Row Brewers Malt | 6 kg (92.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 60 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 2 dni | 12 % |

| | | | | |
|----------|-------|------|-------|------|
| Na zimno | Citra | 10 g | 1 dni | 12 % |
|----------|-------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Fermentis Us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |