

West Coast IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **73**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (69.4%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 1 kg (13.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (13.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.1 kg (1.4%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | diastatyczny | 0.1 kg (1.4%) | 50 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 5 g | 45 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 45 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 20 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

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