

West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (67.7%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.6%)	68 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	14.5 %
dodajemy gdy temp. < 80 stopni 20 minut				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.3 %

dodajemy gdy temp. < 80 stopni 20 minut				
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min