

West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.1 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **59 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **59C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61%)	89 %	3.5
Ziarno	Pale Ale	3 kg (36.6%)	89 %	6.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	89 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	40 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer	30 g	10 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	10 min	9.1 %
Na zimno	Denali	10 g	2 dni	14 %
Na zimno	Falconer	60 g	2 dni	10.7 %
Na zimno	Zythos	60 g	2 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450 Denny's Favorite 50 (po 2 warce)	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Biersol	9 g	Gotowanie	0 min