

WEST COAST IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **77**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Na zimno	Lemon drop	25 g	3 dni	4.6 %
----------	------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Whirflockt	5 g	Gotowanie	10 min