

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Flagon	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	50 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %

Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12.9 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade	30 g	1 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

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