

West Coast IPA DDH

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **92**
- SRM **4.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (23.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (7.7%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 65 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 4 dni | 13.2 % |

Drożdże

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