

West Coast IPA MC

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Strzegom | 4 kg | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny Strzegom | 0.6 kg | 75 % | 5 |
| Ziarno | Wiedeński Strzegom | 1 kg | 80 % | 12 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Cascade | 50 g | 4 dni | 5.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 12.1 % |
| Gotowanie | lunga | 60 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 20 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 5.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|---------|------------|-----|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 20.13 g | Zacieranie | --- |
|-----------------|-----------------|---------|------------|-----|