

West Coast IPA v1 #49

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Viking pale ale	2 kg (40%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Simcoe	80 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.47 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	epsom	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min