

West Coast IPA v2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	2 kg (50%)	81.5 %	9
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1.5 kg (37.5%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (12.5%)	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	3 min	10.4 %
Gotowanie	Rakau (Alpharoma)	30 g	3 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American West Coast Ale	Ale	Suche	11 g	Lallemand/Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	2.5 g	Zacieranie	60 min