

West coast IPA v2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	5 kg (61.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.6 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.5%)	74 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (2.5%)	79 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.14 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Sabro	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	13 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %

Na zimno	Simcoe	100 g	9 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	100 g	9 dni	13 %
Na zimno	Cascade	100 g	9 dni	5.5 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	9 dni	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile