

West Coast IPA v2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 1.8 kg (54.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale Strzegom | 1.2 kg (36.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny Strzegom | 0.3 kg (9.1%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 21 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Summit | 9 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | lunga | 9 g | 30 min | 11 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 18 g | 0 min | 5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 24 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 12.1 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 6.6 g | Fermentis |

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 piwowarski | 12 g | Zacieranie | --- |