

West Coast IPA

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **540 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **594 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **683.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **504 L**
- Całkowita objętość zacieru **672 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **504 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **347.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **683.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	150 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	12 kg (7.1%)	70 %	160
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	6 kg (3.6%)	82.5 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	950 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	720 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	550 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	550 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	675 g	10 dni	6 %
Na zimno	Citra	675 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	6000 ml	Fermentis