

West Coast Polish IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.7%)	74 %	50
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.4%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.3 kg (4.4%)	98 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	lunga	35 g	58 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	14 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	12 min	7 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	1 min	4 %
Na zimno	lunga	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	30 g	2 dni	7 %

Na zimno	Lubelski	45 g	2 dni	4 %
----------	----------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis