

West Coast Rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (49.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (30.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (14.5%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (5.8%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	380 ml	Mangrove Jack's