

West Cost Ipa 46

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **89**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (14.1%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.61 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.36 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	słód zakwaszający	0.14 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	9.5 %

Na zimno	Mosaic	20 g	6 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	FM