

WestCoast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	40 min	9.8 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	20 min	16.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	30 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	16.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---