

# Janurkowy West Coast #1

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **9.5**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **1.2 liter(s)**
- Total mash volume **1.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	81 %	26
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (9.5%)	78 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	0.2 kg (9.5%)	83 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	8 g	60 min	13.3 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	24 g	12 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	12.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	8 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	pirosiarczan sodu	3 g	Boil	5 min

## Notes

- pirosiarczan do rozmiękczenia wodzionki  
Słody zrobione najpierw w osobnym garnku w około 2,5l. wody i dodane do reszty brzezki w temp. około 70 stopni. Po dobieciu do +/- 90 stopni dodany 1,7 kg ekstraktu Bruntal.  
Z gotowania wyszło takie 8,7 l., dodałem +/- 0,5l wody gotowanej osobno, jest lekko ponad 9l. Ekstrakt wyszedł równo 15  
May 23, 2024, 10:19 PM