

## #18 West Coast India Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **36 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	7 kg (58.3%)	81 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (33.3%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	30 g	20 min	12 %
Boil	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Boil	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Boil	Citra	30 g	5 min	12 %
Boil	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Boil	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Dry Hop	Citra	30 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	4 day(s)	13.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	-------	------------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	10 g	Boil	10 min

## Notes

- Piwo konkursowe WKPD 2017 "West Coast India Pale Ale"  
1 miejsce. Andrzej Bielski  
*Aug 12, 2019, 11:47 AM*
- Koszty warki 200zł a w tym:  
słody 62zł  
chmiele 104zł  
drożdże 34zł  
*Aug 15, 2019, 10:05 PM*
- 15:55 rozpoczęcie przerwy białkowej na 10 minut  
*Aug 16, 2019, 4:44 PM*
- 16:23 - pierwsza przerwa w temp 64'c czas 50minut  
*Aug 16, 2019, 4:44 PM*
- 17:22 - przerwa 72'C na 10 minut  
*Aug 16, 2019, 6:17 PM*
- 17:55 osiągnięta temperatura 78'C  
*Aug 16, 2019, 6:17 PM*
- 18:02 przelanie z gara do filtratorów i odczekanie 20minut  
*Aug 16, 2019, 9:10 PM*
- 19:40 - zakończenie filtracji  
*Aug 16, 2019, 9:10 PM*
- 19:50 - rozpoczęcie grzania do 100'C  
*Aug 16, 2019, 9:10 PM*
- 20:48 osiągnięto 100'C  
*Aug 16, 2019, 9:10 PM*
- 22:00 rozpoczęcie chłodzenia  
*Aug 16, 2019, 10:24 PM*
- 22:10 - osiągnięto temp 85'C na chilenie 50 minut  
*Aug 16, 2019, 11:27 PM*
- 23:00 - rozpoczęcie chłodzenia do 22'C  
*Aug 16, 2019, 11:27 PM*
- 00:00 - zakończenie chłodzenia ( różnice w pomiarach termometrów )  
*Aug 17, 2019, 12:53 AM*
- 00:10 - filtracja chmielin + napowietrzanie brzezki  
*Aug 17, 2019, 12:53 AM*
- 1:00 - dodanie drożdży  
*Aug 17, 2019, 1:21 AM*
- Błg przed gotowaniem 13'  
Końcowe błg 14'  
*Aug 18, 2019, 10:33 PM*