

## Idaho Gem West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **83**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 5 kg (77.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked       | 1.2 kg (18.6%) | 70 %       | 2   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.25 kg (3.9%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Idaho Gem | 33 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Idaho Gem | 50 g  | 20 min | 13 %       |
| Whirlpool | Idaho Gem | 60 g  | 5 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Idaho Gem | 150 g | 3 dni  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1500 ml | FM           |