

## Na nic płacze Apache (West Coast IPA PL)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2 kg (66.7%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny      | 1 kg (33.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 25 g  | 90 min | 11 %       |
| Whirlpool        | lunga | 10 g  | 15 min | 11 %       |
| Na zimno         | lunga | 15 g  | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 5.9 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g   | Gotowanie | 60 min |