

## Session West Coast IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **51**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 4.2 kg (93.3%) | 80 %       | 2   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear                        | 0.3 kg (6.7%)  | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex    | 6.5 g | 60 min | 65 %       |
| Na zimno  | Azacca  | 50 g  | 3 dni  | 12.4 %     |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 3 dni  | 13.9 %     |
| Na zimno  | Ekuanot | 50 g  | 3 dni  | 12.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 120 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Woda RO:kran 1:1
    - zacieranie 15L - 2.5 ml kwasu mlekowego, 2 gr gipsu
    - wysładzanie 11.2 L - 3.5 ml kwasu mlekowego
- 24 lut 2023, 15:34