

## West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **94**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.1 kg (90.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.2 kg (5.8%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell            | 0.125 kg (3.6%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe                 | 10 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 3 g   | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe                 | 3 g   | 15 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Cascade                | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 20 g  | 0 min  | 6 %        |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 60 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g   | Gotowanie | 60 min |