

## West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 4.5 kg (84.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Wheat, Flaked        | 0.5 kg (9.4%)  | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.7%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 3 min  | 4 %        |
| Na zimno  | Falconers Flight  | 100 g | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                                        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | do połowy - 5g soli Epsom (siarczan magnezu) | 5 g   | Gotowanie | 60 min |