

## West Coast IPA 2022 by Dawid Postoj

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5 kg (96.2%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.2 kg (3.8%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial CP | 15 g  | 60 min | 10.7 %     |
| Gotowanie | Simcoe PP     | 15 g  | 60 min | 10.7 %     |
| Whirlpool | Centennial CP | 30 g  | 15 min | 10.7 %     |
| Whirlpool | Simcoe PP     | 30 g  | 15 min | 10.7 %     |
| Na zimno  | Simcoe PP     | 30 g  | 3 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno  | Cascade       | 50 g  | 3 dni  | 8.1 %      |
| Na zimno  | Citra CP      | 50 g  | 3 dni  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Centennial CP | 25 g  | 3 dni  | 10.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Woda RO:kran modyfikowana kwasem mlekowym  
zacieranie 18L - 3ml kwasu  
Wysładzanie 8.5 - 4ml kwasu  
22 wrz 2022, 15:46