

## West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **77**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.8 kg (100%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	1 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	136.36 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.91 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 90% wody RO  
Ca 110, Mg 17, Na 15, SO4 265, Cl 55  
ph 5.35  
16 sty 2018, 20:10