

## West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.5 kg (88.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.2%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------