

# WEST COAST IPA VI

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (100%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	3 min	10 %
Gotowanie	Talus	50 g	3 min	7 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	3 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cryo Talus	25 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cryo Simcoe	25 g	0 min	22.8 %
Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	2 dni	24 %
Na zimno	Cryo Simcoe	25 g	2 dni	22.8 %
Na zimno	Talus	50 g	2 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---