

## WEST COAST IPA VII

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyludź używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 6.5 kg (89%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked                              | 0.8 kg (11%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook       | 50 g  | 45 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Nectaron      | 50 g  | 3 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 50 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Idaho 7       | 50 g  | 0 min  | 12.7 %     |
| 74 C 15 min               |               |       |        |            |
| Na zimno                  | Nectaron      | 50 g  | ---    | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Simcoe        | 50 g  | ---    | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Cryo Idaho 7  | 25 g  | ---    | 12.7 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 350 ml | Fermentis    |

## Dodatki

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