

## #02 - West Coast AIPA z karmelem

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **78**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (51.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2.3 kg (33.8%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.4%)	75 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (7.4%)	72.8 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	35 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Summit	17 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	lunga	17 g	30 min	11 %
Whirlpool	Ahtanum	35 g	0 min	3.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	45 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---