

## #04 West Coast Ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24.8%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.45 kg (7.4%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	25 g	60 min	11 %
stary chmiel, ale dobrze przechowywany - Alfa kwasy szacowane około 10-12 %				
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.1 %
świeży chmiel - 2019				
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	14.2 %
świeży chmiel - 2019				
Whirlpool	Citra	30 g	6 min	13.1 %
Hop stand 80-70 C na 20 minut (powinno dać dodatkowe 5 IBU)				
Whirlpool	Simcoe	30 g	6 min	14.2 %
Hop stand 80-70 C na 20 minut (powinno dać dodatkowe 5 IBU)				

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.6 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis