

## #084 West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.3 kg (86.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (8.2%)	83 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.5%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 630	50 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	50 g	10 min	9.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	100 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Książęcy	100 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	10 min