

## #14 WEST COAST IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **90**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	42 g	60 min	15 %
Whirlpool	Idaho 7	40 g	1 min	12.7 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Idaho 7	60 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Simcoe	70 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1100 ml	White Labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier biały	225 g	Gotowanie	5 min