

## #16 - West Coast IPA - "Portos"

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Crisp - Pale Ale / Pils | 6 kg (96%)   | 81 %       | 4.5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils    | 0.25 kg (4%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 60 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 125 g | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Amarillo | 125 g | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega Yeast  |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Inne       | Witamina C     | 2 g   | Butelkowanie | ---    |

## Notatki

- Celować w 20L / 16BLG po gotowaniu i dolać ok. 2L wody.  
*27 cze 2021, 23:30*