

## #18 West Coast IPA Szczecin

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9.5 kg (86.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (4.6%)	80 %	6
Ziarno	Crystal II 200	0.45 kg (4.1%)	71 %	200
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (4.6%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	50 g	60 min	18.3 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	0 min	14.3 %