

## #25 West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentum Mobile