

## #45 West Coast IPA ver.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **83.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	African Queen	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	African Queen	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	African Queen	20 g	1 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis