

## #50 West Coast Ipa - 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (92.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.6%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.14 kg (2.6%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	25 g	0 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	---------	------------------