

## #7 West Coast IPA alepiwo - mod

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (87.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---