

## #7 West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (10.4%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	16.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	10.1 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	4 min	16.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	2 min	10.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	2 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33% (ml)	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33% (ml)	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1.2 g	Zacieranie	---
Inne	Cukier biały	150 g	Gotowanie	2 min

## Notatki

- Z samych soli powinienem otrzymać około:
    - 62 ppm chlorków
    - 170 ppm siarczanów
    - 102 ppm wapnia
- 18 paź 2020, 14:12