

# Citrus/Hoppy West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **9.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5.25 kg (77.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.7 kg (10.4%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (5.9%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.4 kg (5.9%)   | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Pekko    | 25 g  | 60 min | 13.6 %     |
| Gotowanie        | Cascade  | 25 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie        | Simcoe   | 25 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie        | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Whirlpool        | Mosaic   | 25 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool        | Simcoe   | 25 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno         | Citra    | 25 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno         | Amarillo | 25 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno         | Mosaic   | 25 g  | 4 dni  | 10 %       |

## Drożdże

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

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