

# Dawid West Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	17 min	13 %
Whirlpool	Equinox	50 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	21 g	---
--------------	-----	-------	------	-----