

# DOUBLE WEST COAST IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **75**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12%)	80 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Summit	60 g	2 min	17.1 %
Gotowanie	Ekuanot	60 g	2 min	14.9 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	2 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	2 min	12.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	2 dni	14.9 %
Na zimno	Summit	40 g	2 dni	17.1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	12.8 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	WirfllocT	1 g	Gotowanie	10 min