

# Double West Coast IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **82**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.7 kg (100%)	80.5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12 %
Gotowanie	el dorado	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	17 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	triumph	25 g	10 min	9 %
Whirlpool	Summit	15 g	10 min	17 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	2 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	25 g	2 dni	15 %

Na zimno	Centennial	15 g	2 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis