

# Double West Coast IPA

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **51**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (20%)	85 %	7
Suchy ekstrakt	Suchy ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5%)	95 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	17.2 %

## Drożdże

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min