

## Emerytalne - West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **85C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	7.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale