

# GAZOWANE SESSION WEST COAST IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **48**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.24 kg (34.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (11%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis