

# Guess Who's Woke up WEST COAST IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (73.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7%)	70 %	2
Ziarno	Chit Malt	0.4 kg (7%)	50 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	30 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	10 %

## 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