

# IMPERIAL WEST COAST IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	5 min	14 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	4 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min