

# Imperial West Coast IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **107**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Bestt Pale Ale	7 kg (76.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz - Caramel Pils	0.4 kg (4.4%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.4 kg (4.4%)	82 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.35 kg (3.8%)	58.7 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.15 kg (1.6%)	100 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	100 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Strata	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	8 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.9 %

Whirlpool	Strata	20 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Motueka	10 g	0 min	8 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Strata	60 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Motueka	30 g	3 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	23 g	---