

# Krakowska Session West Coast IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **97.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **56.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **56.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **59.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **97.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malt	16.4 kg (87.2%)	81 %	5
Ziarno	Vienna Malt	1.2 kg (6.4%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (6.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	10 min	17 %
Gotowanie	Centennial	90 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	80 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	100 g	5 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	100 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	---

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 28V - 9,5 plato  
30V- 5-5,5 plato  
3 VI odbiór gęstwy  
10-11 VI dry hopping  
30 maj 2019, 14:32