

## Session West Coast IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **84**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (95.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.23 kg (4.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	25 min	11 %
Gotowanie	Columbus	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	80 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	8.4 %
Na zimno	Citra	45 g	2 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	26.45 g	Fermentis