

## West Coast AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.29 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt - Pszoniczny	0.5 kg (6.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.3%)	50 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Willamette	100 g	0 min	5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %