

## West coast AIPA III

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **4.1**
- 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 **85 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Summit	30 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega 004 west coast	Ale	Gęstwa	200 ml	omega