

## West Coast Australian IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	30 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	0 min	16.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	50 g	5 dni	16.1 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----