

# West Coast IPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński Viking Malt	2.1 kg (45.7%)	80 %	5
Ziarno	pale ale Viking Malt	2.1 kg (45.7%)	79 %	8
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.2 kg (4.3%)	81 %	5
Cukier	cukier	0.2 kg (4.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe (USA) - granulát	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	10 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Galena (USA) - granulát	10 g	20 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (USA) - granulát	20 g	7 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	20 g	7 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena (USA) - granulát	20 g	7 min	14.2 %

Whirlpool	Simcoe (USA) - granulát	30 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulát	30 g	30 min	7.5 %
Whirlpool	Galena (USA) - granulát	30 g	30 min	14.2 %
Na zimno	Simcoe (USA) - granulát	40 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	40 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Galena (USA) - granulát	40 g	7 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	200 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Chmiel na whirlpool 80C 30 minut.  
24 sie 2017, 18:30