

## West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **77**
- SRM **4.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %

Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	15 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	2 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min