

## west coast ipa

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **78**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.5 kg (37.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.2 kg (62.7%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	45 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %