

## West Coast IPA 15 blg chinook/mosaic/amarillo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **77 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (49.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.6 kg (21.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.6 kg (21.9%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic US	25 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Chinook	15 g	3 min	12.7 %
Na zimno	Mosaic US	18 g	7 dni	11.2 %
Na zimno	Amarillo	26 g	7 dni	9.8 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

Safale US-05	Ale	Suche	12 g	FERMENTIS
--------------	-----	-------	------	-----------