

## West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (28.6%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.8 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	20 min	3.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	5 dni	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min