

## West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt  | 3.5 kg (53.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (38.5%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 30 g  | 20 min | 13.9 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 20 min | 9.8 %      |
| Gotowanie                 | Nugget   | 30 g  | 20 min | 13.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g  | 1 min  | 13.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g  | 1 min  | 9.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget   | 30 g  | 1 min  | 13.8 %     |
| Na zimno                  | Citra    | 30 g  | 4 dni  | 13.9 %     |
| Na zimno                  | Amarillo | 30 g  | 4 dni  | 9.8 %      |
| Na zimno                  | Nugget   | 30 g  | 4 dni  | 13.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

## Notatki

- Receptura wg wkpd 2017, zmodyfikowana  
25 maj 2020, 13:22