

## West coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 6 kg (55.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (9.3%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (32.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Żytni                | 0.3 kg (2.8%)  | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 26 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 26 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 26 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra    | 26 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 26 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 26 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 26 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 26 g  | 0 min  | 9.5 %      |

|                           |          |      |       |        |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 26 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool                 | Citra    | 26 g | 0 min | 12 %   |
| Whirlpool                 | Amarillo | 26 g | 0 min | 9.5 %  |
| Whirlpool                 | Simcoe   | 26 g | 0 min | 13.2 % |

## **Drożdze**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 23 g         | Fermentis           |