

## 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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzeczki

### 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