

## West Coast Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (85.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %

Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	1 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwask I-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---