

## West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **64**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	4.75 kg (90.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	5
Ziarno	Mep@Wheat	0.3 kg (5.7%)	84.7 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	7 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Trident	47 g	20 min	11.6 %
Whirlpool	HBC 472 Experimental	30 g	20 min	9.3 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Trident	50 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	30 g	4 dni	9.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	9 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Sól epsom	1.5 g	Zacieranie	80 min

## Notatki

- 12 RO+16 kran, JVT8MQF  
Ca 115,3  
Mg 13,7  
Na 45  
Cl 78,9  
SO4 234,9  
HCO3 129,3  
rez.alk 39,1  
25 lut 2021, 11:13