

## West Coast IPA #2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **63**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.1%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12.9 %

Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min