

## West Coast IPA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (44%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (16%)	75 %	59
Ziarno	Viking Red Malt	2 kg (16%)	85 %	35
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (16%)	78 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentum Mobile
-----------------	-----	--------	-------	------------------