

# West Coast IPA 2023

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **64**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **59 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 **47.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (42.4%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 1 kg (8.5%)    | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.5 kg (12.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 1.3 kg (11%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny  | 0.5 kg (4.2%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 1 kg (8.5%)    | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny ciemny | 0.5 kg (4.2%)  | 80 %       | 18  |
| Ziarno | płatki jęczmienne           | 1 kg (8.5%)    | 60 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 90 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 90 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | X09326  | 120 g | 0 min  | 4.8 %      |
| Na zimno                  | X09326  | 150 g | 3 dni  | 4.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------|-----|-------|-------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Suche | 3 g   | Fermentum Mobile |
| #23 Otterdal    | Ale | Suche | 3 g   | ---              |
| #35 Wollsaeter  | Ale | Suche | 3 g   | ---              |
| Lutra OYL-071   | Ale | Suche | 3 g   | Omega            |