

## west coast ipa

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **90**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (30.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.63 kg (7.7%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	57 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	38 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	163 g	0 min	13.2 %
75st 20min				
Na zimno	Cascade	63 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	63 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	163 g	3 dni	10 %