

## west coast ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **99**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Brzezka przednia	Chinook	45 g	30 min	13 %
Whirlpool	Talus	50 g	30 min	8.2 %
Whirlpool	Elani	50 g	30 min	5.7 %
Na zimno	Elani	50 g	4 dni	5.7 %
Na zimno	Talus	50 g	4 dni	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis