

## West Coast IPA 3.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (94.5%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (5.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe 2019	7.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min