

## West Coast IPA 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **64**
- SRM **8.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 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 **49 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5.5 kg (39.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (3.6%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony          | 1.5 kg (10.7%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Viking Red Malt             | 2 kg (14.3%)   | 85 %       | 35  |
| Ziarno | Viking Vienna Malt          | 2 kg (14.3%)   | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 0.5 kg (3.6%)  | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny ciemny | 1 kg (7.1%)    | 80 %       | 18  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny  | 1 kg (7.1%)    | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 60 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 60 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 50 g  | 0 min  | 12 %       |

|          |          |       |       |        |
|----------|----------|-------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe   | 100 g | 6 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 3 dni | 9.5 %  |

## 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            |