

## 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