

## West coast ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **83**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile