

## West Coast IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **61**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2 kg (36.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
W trakcie chłodzenia				
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
W trakcie chłodzenia				
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Summit	50 g	3 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
-------	-----	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- można BLG w następnej wersji podnieść  
*12 lis 2017, 20:52*
- i więcej chmielu na whirlpool (+50g?)  
i więcej na zimno +80-100g?  
*15 lut 2018, 14:16*