

# WEST COAST IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---