

## West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %

Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis