

## West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	4 kg (61.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.7%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Summit	30 g	5 min	17 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12 %
Whirlpool	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis