

## West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **77**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6.8 kg (100%) | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 75 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 8 g   | 60 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 8 g   | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 8 g   | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Cascade                | 25 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 1 min  | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Amarillo               | 15 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 7 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Simcoe                 | 20 g  | 7 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Centennial             | 20 g  | 7 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 20 g  | 7 dni  | 6 %        |

|          |          |      |       |       |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 9.5 % |
|----------|----------|------|-------|-------|

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość     | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 136.36 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 0.91 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- 90% wody RO  
Ca 110, Mg 17, Na 15, SO4 265, Cl 55  
ph 5.35  
16 sty 2018, 20:10