

## West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.8%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis

## Notatki

- 15 blg, 2 blg  
8 kwi 2018, 23:48