

# West Coast IPA by Homebrew Channel

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **72**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (98.6%) | 82 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear  | 0.05 kg (1.4%) | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga      | 5 g   | 60 min | 9.4 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 5 g   | 45 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade    | 10 g  | 30 min | 8.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga      | 15 g  | 10 min | 9.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade    | 5 g   | 10 min | 8.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 5 g   | 10 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe     | 10 g  | 10 min | 12.7 %     |
| Whirlpool                 | Cascade    | 10 g  | 15 min | 8.1 %      |
| Whirlpool                 | Amarillo   | 15 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Simcoe     | 25 g  | 15 min | 12.7 %     |
| Whirlpool                 | Centennial | 5 g   | 15 min | 10.5 %     |

|          |            |      |       |        |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Centennial | 20 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade    | 20 g | 3 dni | 8.1 %  |
| Na zimno | Amarillo   | 20 g | 3 dni | 9.5 %  |
| Na zimno | Simcoe     | 50 g | 3 dni | 12.7 % |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 13L  
gips - 2.6L  
chlerek - 1.3

wysładzanie 7L  
gips 4.5 gr  
chlerek wapnia 2.25 gr

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 mar 2022, 16:13