

## West Coast IPA dla przebiegłych chytrusów

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **77**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (6.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	120 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### Notatki

- Chmiel na aromat dodano po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymano przez 30 minut.  
*18 paź 2018, 11:09*
- 40 l brzezki podzielono na dwa wiadra i dodano do każdego 5 l wody w celu rozcieńczenia do 15 Blg. Poziom goryczki został wyliczony dla warki 50 l. Do jednego wiadra dodano nawodnione drożdże z jednej paczki, do drugiego z dwóch paczek w celu porównania efektów.  
*18 paź 2018, 11:16*