

## west coast ipa homebrewing

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (38.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	1 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis