

# West Coast IPA Konkurs

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **75**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca	25 g	5 min	14 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Azacca	25 g	2 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	0.9 g	Zacieranie	0 min

## Notatki

- 0,9ml Kwasy mlekowej 80% do 16l wody do wyśładzania  
Profil wody: Ca - 89.4 \Mg - 4 \Na - 4 \Cl - 47.6 \SO4 - 147.2 \HCO3 - 41  
30 lis 2021, 23:38