

## West Coast IPA kurde faja

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (90.1%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 0.3 kg (5.4%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell                  | 0.25 kg (4.5%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 14.8 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 20 min | 14.8 %     |
| Gotowanie                 | Citra                  | 15 g  | 20 min | 13.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 5 min  | 14.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 15 g  | 5 min  | 13.9 %     |
| Whirlpool                 | Citra                  | 20 g  | 20 min | 13.9 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 20 g  | 3 dni  | 13.9 %     |
| Na zimno                  | Simcoe                 | 20 g  | 3 dni  | 13 %       |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Nottingham | Ale        | Gęstwa       | 120 ml       | Danstar             |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |