

## West coast IPA v2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt       | 5 kg (61.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.6 kg (31.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt            | 0.2 kg (2.5%)  | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Wheat, Torrified                  | 0.2 kg (2.5%)  | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt                         | 0.14 kg (1.7%) | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 15 g  | 60 min | 16.5 %     |
| Gotowanie | Chinook  | 20 g  | 20 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Simcoe   | 20 g  | 20 min | 12.6 %     |
| Gotowanie | Sabro    | 20 g  | 20 min | 15 %       |
| Whirlpool | Simcoe   | 50 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Chinook  | 50 g  | 0 min  | 13 %       |
| Whirlpool | Sabro    | 50 g  | 0 min  | 15 %       |

|          |         |       |       |        |
|----------|---------|-------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe  | 100 g | 9 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 100 g | 9 dni | 13 %   |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 9 dni | 5.5 %  |
| Na zimno | Ekuanot | 100 g | 9 dni | 14.7 % |

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale        | Gęstwa       | 400 ml       | Fermentum Mobile    |