

## West Coast IPA v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **89**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (92.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.05 kg (1.5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min