

## West Coast IPA v2 #52

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.96 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pale ale	3.75 kg (74.4%)	79 %	6
Ziarno	Viking pilzneński	1.29 kg (25.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11.12 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade US	15 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.65 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	epsom	3.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min