

## West Coast IPA v3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **77**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.5 kg (93.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (4.2%) | 85 %       | 4   |
| Cukier | sacharoza  | 0.15 kg (2.5%) | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe     | 40 g  | 75 min | 11.5 %     |
| Gotowanie        | Simcoe     | 20 g  | 30 min | 11.5 %     |
| Gotowanie        | Mosaic     | 20 g  | 15 min | 10.4 %     |
| Gotowanie        | Centennial | 20 g  | 15 min | 8.3 %      |
| Na zimno         | Simcoe     | 40 g  | 4 dni  | 11.5 %     |
| Na zimno         | Mosaic     | 50 g  | 4 dni  | 10.4 %     |
| Na zimno         | Centennial | 50 g  | 2 dni  | 8.3 %      |
| Na zimno         | Ahtanum    | 50 g  | 2 dni  | 4 %        |

### Drożdże

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

|                             |     |        |        |                  |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 140 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

## Notatki

- hopstand 75C 30min  
Mosaic 30g  
Centennial 30g  
Ahtanum 50g  
*8 kwi 2018, 14:10*