

## West Coast IPA v3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1 kg (13.8%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.8%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Bry97	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% do pH 5.4	12.36 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy do wyśładzania woda pH 5.9	4.87 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	7.6 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Sól epsom	6.5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	NaCl	2.6 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	5 min