

## West Coast IPA - V4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **85**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (91.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 75 g  | 15 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Citra   | 40 g  | 15 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 15 min | 11.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 75 g  | 5 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Citra   | 10 g  | 5 dni  | 14.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |           |       |           |       |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 0.5 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|