

## West Coast IPA ZM2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **44.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (62%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2.5 kg (19.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1.2 kg (9.3%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (9.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	150 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	130 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	4 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	150 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	20 g	Zacieranie	---