

## West Coast IPA ZM2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **69**
- SRM **4.3**
- 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 **62.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **43.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2.5 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1 kg (8%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	55 min	12 %
Gotowanie	Citra	75 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	75 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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	---