

## 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 | ---  |